

Описание товара Тестомес спиральный Abat TMC-20НН-МЦ CHEF



Описание

Спиральный тестомес **Abat TMC-20НН-МЦ CHEF** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного теста, используемого для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус выполнен из высококачественной конструкционной стали с полимерным покрытием, металлические детали машины, контактирующие с продуктом во время замеса (спираль, дежа, нож) - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электронная панель управления
- Ременно-цепной привод
- Таймер
- Вращение спирали по эксцентрику
- Реверс дежи и спирали
- Высокая скорость оборота спирали
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки

Дополнительные характеристики:

- Загрузка теста:
 - Дрожжевое тесто: 12 кг
 - Крутое тесто: 4 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: от 90 до 180 об/мин.
 - Дежа: от 7,5 до 15 об/мин.

- Время замеса порции теста: от 8 до 12 мин.
- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 1,2 кВт
 - Электродвигатель: 1,1 кВт

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	72 кг/ч
Объем дежи	20 л
Загрузка теста	от 4 до 12 кг
Кол-во скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Крутое тесто	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	460 мм
Глубина	800 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	90 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.