Коммерческое предложение от 08.05.2025

Наименование товара: **Тестомес спиральный Abat ТМС-60НН-2П CHEF**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_abat_tms_60nn_2p_chef

Описание

Спиральный тестомес **Abat ТМС-60НН-2П 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 программируемая панель управления
- Ременно-цепной привод
- Таймер
- Вращение спирали по эксцентрику
- Высокая скорость оборота спирали
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки

Дополнительные характеристики:

- Загрузка теста:
  - Дрожжевое тесто: 45 кг
  - Крутое тесто: 15 кг
- Скорость вращения:
  - Спираль: от 120 до 240 об/мин.
  - Дежа: от 10 до 20 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 8 до 12 мин.
- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: от 2,3 до 3,7 кВт
  - Электродвигатель: от 2,2 до 3,6 кВт

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	270 кг/ч
Обьем дежи	60 л
Загрузка теста	от 15 до 45 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Крутое тесто	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 2.3 до 3.7 кВт
Ширина	680 мм
Глубина	930 мм
Высота	от 1230 до 1260 мм
Вес (без упаковки)	240 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.