

# Описание товара Тестомес спиральный Abat TMC-30HH-MЦ CHEF



## Описание

Спиральный тестомес **Abat TMC-30HH-MЦ 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:**

- Электромеханическая 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: 18 кг
  - Крутое тесто: 6 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: 1,6 кВт
  - Электродвигатель: 1,5 кВт

## Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	110 кг/ч
Объем дежи	30 л
Загрузка теста	от 6 до 18 кг
Кол-во скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Крутое тесто	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	490 мм
Глубина	820 мм
Высота	660 мм
Вес (без упаковки)	100 кг
Страна производства	Россия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.