COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Abat TMC-40HH-2P LIGHT



Цена с НДС: 171 323 руб.

Артикул: **134606**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	25
Производительность, кг/час	125
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.4
Ширина, мм	455
Глубина, мм	790
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	110

Спиральный тестомес Abat TMC-40HH-2P LIGHT 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 дрожжевого теста: 25 кг
- Скорость вращения:
    - Спираль: от 80 до 160 об/мин.
    - Дежа: от 7,5 до 15 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 10 до 14 мин.
- Потребляемая мощность:
    - Номинальная: от 0,8 до 1,4 кВт
    - Электродвигатель: от 0,8 до 1,4 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.