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 ТМС-60НН-2П CHEF

Цена с НДС: 361 133 руб.

Артикул: **724338**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	60
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	45от 15 до 45
Производительность, кг/час	270
Число скоростей	2
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.7
Ширина, мм	680
Глубина, мм	930
Высота, мм	1230
Вес (без упаковки), кг	240
Вес (с упаковкой), кг	264

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
- Реверс дежи и спирали
- 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

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