COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Abat ТМС-20НН-1Ц CHEF

Цена с НДС: 160 051 руб.

Артикул: **121381**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	12от 4 до 12
Производительность, кг/час	60
Число скоростей	1
Крутое тесто	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	460
Глубина, мм	800
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	81
Вес (с упаковкой), кг	89.1

Спиральный тестомес Abat ТМС-20НН-1Ц 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
- 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: 120 об/мин.
    - Дежа: 10 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 8 до 12 мин.
- Потребляемая мощность:
    - Номинальная: 1,2 кВт
    - Электродвигатель: 1,1 кВт

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