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-60HH-1P LIGHT



Цена с НДС: 160 112 руб.

Артикул: **772890**

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	45
Производительность, кг/час	180
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	560
Глубина, мм	890
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	115
Вес (с упаковкой), кг	126.5

Спиральный тестомес Abat TMC-60HH-1P 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
- Цепной привод
- Мотор-редуктор для стабильной работы электродвигателя и исключения его перегрева
- Постоянная скорость вращения спирали
- Защитная решетка дежи из нержавеющей стали
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки

Дополнительные характеристики:

- Время замеса порции теста: от 13 до 17 мин.

- Потребляемая мощность: 1,5 кВт

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