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-20HH-1P LIGHT



Цена с НДС: 140 117 руб.

Артикул: **914436**

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	12
Производительность, кг/час	50
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	395
Глубина, мм	750
Высота, мм	615
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	82.5

Спиральный тестомес Abat TMC-20HH-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. Цепи с высоким ресурсом и большим запасом прочности
- Мотор-редуктор для стабильной работы электродвигателя и исключения его перегрева
- Постоянная скорость вращения спирали
- Равномерный замес теста
- Прямой нож квадратного сечения или в виде полосы
- Защитная решетка дежи из нержавеющей стали
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: до 10 об/мин.
- Скорость вращения спирали: до 107 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 13 до 17 мин.
- Зазор между месильным органом и дном дежи: от 3 до 5 мм
- Толщина стенок дежи: 1,5 мм

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