

Описание товара Тестомес спиральный Abat ТМС-30НН-2Ц CHEF



Описание

Спиральный тестомес **Abat ТМС-30НН-2Ц 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:

- Электромеханическая 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: 18 кг
 - Крутое тесто: 6 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: от 90 до 180 об/мин.
 - Дежа: от 7,5 до 15 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 8 до 12 мин.

- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: от 1,1 до 1,8 кВт
 - Электродвигатель: от 1 до 1,7 кВт

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	110 кг/ч
Объем дежи	30 л
Загрузка теста	от 6 до 18 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Крутое тесто	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.1 до 1.8 кВт
Ширина	490 мм
Глубина	830 мм
Высота	660 мм
Вес (без упаковки)	106 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.