

Описание товара Тестомес спиральный Abat TMC-120HH-2П CHEF



Описание

Спиральный тестомес **Abat TMC-120HH-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
- Ременной 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: 80 кг
 - Крутое тесто: 25 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: от 125 до 250 об/мин.
 - Дежа: 17 об/мин.

- Время замеса порции теста: от 10 до 15 мин.
- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: от 3,2 до 5,4 кВт
 - Электродвигатель: от 2,3 до 4,5 кВт

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	400 кг/ч
Объем дежи	120 л
Загрузка теста	от 25 до 80 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Крутое тесто	Да
Напряжение	380 В
Мощность	от 3.2 до 5.4 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	1075 мм
Высота	от 1305 до 1335 мм
Вес (без упаковки)	385 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.