

Описание товара Тестомес спиральный Abat TMC-40HH-2P LIGHT



Описание

Спиральный тестомес **Abat TMC-40HH-2P 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
- Ременно-цепной 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 дрожжевого теста: 25 кг
- Скорость вращения:
 - Спираль: от 80 до 160 об/мин.
 - Дежа: от 7,5 до 15 об/мин.
- Время замеса порции теста: от 10 до 14 мин.
-

Потребляемая мощность:

- Номинальная: от 0,8 до 1,4 кВт
- Электродвигатель: от 0,8 до 1,4 кВт

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	125 кг/ч
Объем дежи	40 л
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	от 0.8 до 1.4 кВт
Ширина	455 мм
Глубина	790 мм
Высота	750 мм
Вес (без упаковки)	100 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.