

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Тестомес спиральный АВАТ (АБАТ) ТМС-100НН-2П 41000019568
(41000019568)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 41000019568

Характеристики товара

Фото 41000019568

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 10

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Тестомес спиральный АВАТ (АБАТ) ТМС-100НН-2П 41000019568

Тестомес спиральный АВАТ (АБАТ) ТМС-100НН-2П CHEF используется для предприятий хлебопекарного и кондитерского производства для качественного замеса разных видов теста.

Предусмотрен реверс дежи для удобства и освобождения и извлечения остатков теста. Имеется возможность замеса крутого теста общей массой не превышающей 30% от нормы по загрузке обычного дрожжевого теста.

Производительный двухскоростной электродвигатель с предусмотренной производителем термозащитой управляемый программируемой электронной панелью имеющая таймер на каждую из двух скоростей. Корпус изготовлен из прочной стали с полимерным напылением увеличивает показатель стойкости к химическому и физическому воздействию, комплектующие которые имеют непосредственный контакт с продуктом, а именно нож, дежа, спираль реализованы из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304. Скругленные внутренние углы дежи облегчают гигиеническое обслуживание. В короткие промежутки времени оборудование способно выдавать большой объем готового продукта. Регулируемые по высоте ножи позволяют сгладить неровности поверхности.

Особенности:

- Программируемая работа на каждую скорость с помощью двух таймеров и возможность работы как в программируемом, так и в ручном режиме
- Возможность кратковременного реверсивного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста
- Применение качественных ремней с масло- и термостойким покрытием, выполненных из полиуретановой смеси и эластомера, обладающих высокой износостойкостью по сравнению с традиционными каучуковыми ремнями
- Качественное перемешивание ингредиентов не только за счет вращательного, но и за счет эксцентричного движения спирали
- Колеса для удобства перемещения и установки на рабочее место
- Скругленные внутренние углы дежи облегчают гигиеническую уборку машины

Документация для Спиральный тестомес ТМС-100НН-2П серии CHEF

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Тестомес спиральный АВАТ (АБАТ) ТМС-100НН-2П 41000019568

Серия	ТМС
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	750
Ширина, мм	1075
Высота, мм	1280
Напряжение, В	380
Вес нетто, кг	360
Панель управления	Электронная
Высота максимальная, мм	1335
Производительность, кг/час	325
Скорость вращения, об/мин	От 125 до 250
Количество скоростей	2
Объем дежи, л	100
Механизм поднятия головы	Фиксированная траверса
Максимальная загрузка теста, кг	65
Механизм крепления чаши	Несъемная дежа
Артикул производителя	41000019568

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Тестомес спиральный АВАТ (АБАТ) ТМС-100НН-2П 41000019568



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ





CHEF



LIGHT

Изогнутый нож повторяющий профиль спирали, зазор между ножом и спиралью минимален  Спираль вращается вокруг своей оси и по эксцентрику (зажим спирали)* Качественное перемешивание ингредиентов не только за счет вращательного, но и за счет эксцентричного движения спирали 	Прямой нож квадратного сечения или в виде полосы  Спираль вращается вокруг своей оси без эксцентрика (зажима спирали нет) 
Ременно-цепной тип привода (траверса - ремни, дежа - цепь) 	Цепной тип привода 
Программируемая электронная панель, 2 скорости, таймер на каждую скорость* 	Электрохимическая панель, 1 или 2 скорости 
Регулируемые по высоте ножки, колеса для удобства перемещения и установки на рабочее место* 	Регулируемые по высоте ножки 
Толщина стенок дежи - 2 мм 	Толщина стенок дежи - 1,5 мм 
Двухскоростной электродвигатель с термозащитой 	Компактный и легкий мотор-редуктор 
Предназначен для замеса дрожжевого и крутого теста** 	Предназначен для замеса только дрожжевого теста 
Высокая мощность электродвигателей 280 об/мин - ТМС-40НН-2П 240 об/мин - ТМС-60НН-2П и ТМС-80НН-2П 250 об/мин - ТМС-100НН-2П, ТМС-120НН-2П и ТМС-80НН-2П 	160 об/мин для серий ТМС-20Р, -30Р, -40Р, -50Р, -55Р, -60Р 
Реверс дежи и спирали для удобства освобождения и извлечения остатков теста 	

* кроме моделей ТМС-20НН-1Ц, -2Ц, -МЦ и ТМС-30НН-1Ц, -2Ц, -МЦ

** объем загрузки крутого теста не более 30 % от дрожжевого теста



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 8 из 10

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 10 из 10