

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
Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-20НН-МЦ CHEF
41000018973
(41000018973)**



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>

Страница 1 из 13

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 41000018973

Характеристики товара

Фото 41000018973

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>

Описание Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-20НН-МЦ CHEF 41000018973

Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-20НН-МЦ CHEF используется для быстрого и качественного замешивания любого вида теста на предприятиях общественного питания и торговли, пищевых производствах, кондитерских, пекарнях.

Имеется возможность замеса крутого теста общей массой не превышающей 30% от нормы по загрузке обычного дрожжевого теста. Корпус выполнен из высококачественной стали с полимерным покрытием. Детали оборудования которые имеют непосредственный контакт с тестом во время замеса изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Дежа имеет полусферическую форму, которая облегчает гигиеническое обслуживание, а предусмотренные в конструкции колеса можно при необходимости отрегулировать по высоте. Посредством электромеханической панели управления можно отрегулировать скорость вращения.

Особенности:

- Механизм поднятия головы: неподъемная траверса
- Подходит для замеса крутого теста
- Электронная 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:

- Дрожжевое тесто: 12 кг
- Крутое тесто: 4 кг

Скорость вращения:

- Спираль: от 90 до 180 об/мин

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>

- Дежа: от 7,5 до 15 об/мин
- Время замеса порции теста: от 8 до 12 мин

Потребляемая мощность:

- Номинальная: 1,2 кВт
- Электродвигатель: 1,1 кВт

Документация для Спиральный тестомес ТМС-20НН-МЦ 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 Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-20НН-МЦ CHEF 41000018973

Серия	ТМС
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	450
Ширина, мм	735
Высота, мм	630
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	1.2
Вес нетто, кг	90
Панель управления	Электромеханическая
Производительность, кг/час	72
Объем дежи, л	20
Максимальная загрузка теста, кг	12
Механизм крепления чаши	Несъемная дежа
Артикул производителя	41000018973

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 Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-20НН-МЦ CHEF 41000018973



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>

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 9 из 13

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 11 из 13

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>