

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-60НН-1Р 41000000031
(41000000031)**



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 9

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 41000000031

Характеристики товара

Фото 41000000031

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 9

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-60НН-1Р 41000000031

Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-60НН-1Р LIGHT используется в небольших пекарнях, кондитерских, кафе, ресторанах для замеса дрожжевого теста для хлеба, пирогов, пицц и других видов хлебобулочных изделий.

Компактный и легкий мотор-редуктор управляемый электромеханической панелью. Корпус изготовлен из прочной стали с полимерным напылением повышает стойкость к химическому и физическому воздействию, металлические 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 гигиеническую уборку машины. В короткие промежутки времени оборудование способно выдавать большой объем готового продукта. Регулируемые по высоте ножки позволяют сгладить неровности поверхности.

Особенности:

- тихая работа благодаря низкой скорости вращения элементов привода дежи
- мотор-редуктор для стабильной работы электродвигателя и исключения его перегрева
- повышенный запас прочности месильного органа (спирали) за счет большего сечения по сравнению с аналогами
- постоянная скорость вращения спирали
- оригинальная форма спирали для сокращения времени замеса теста
- зазор между месильным органом и дном дежи составляет 3-5 мм
- скругленные внутренние углы дежи для облегчения гигиенической уборки машины
- полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударной прочностью, не скалывающееся при ударе
- металлические детали, контактирующие с продуктом (спираль, дежа, нож) из качественной пищевой аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- траверса неподъемная
- равномерный замес теста
- прямой нож квадратного сечения или в виде полосы
- цепной привод
- цепи с высоким ресурсом и большим запасом прочности
- электромеханическая панель управления
- защитная решетка дежи из нержавеющей стали

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>

- регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Время замеса порции теста: от 13 до 17 мин

Документация для Спиральный тестомес ТМС-60НН-1Р серии LIGHT

[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-60НН-1Р 41000000031

Серия	ТМС
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	560
Ширина, мм	890
Высота, мм	750
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	1.5
Вес нетто, кг	115
Панель управления	Электромеханическая
Производительность, кг/час	180
Количество скоростей	1
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	Фиксированная траверса
Максимальная загрузка теста, кг	45
Механизм крепления чаши	Несъёмная дежа
Артикул производителя	41000000031

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-60НН-1Р 41000000031



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 7 из 9

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>

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>