

Тестомес спиральный Abat TMC-60HH-1P LIGHT

Спиральный тестомес **Abat TMC-60HH-1P 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.

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-abat-tms-60nn-1r-light/





Характеристики	
Высота	750 мм
Ширина	560 мм
Глубина	890 мм
Обьем дежи	60 л
Напряжение	380 B
Загрузка теста	45 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	115 кг



Производительность	180 кг/ч
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	1,5 кВт
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Время замеса порции теста	от 13 до 17 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.