

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

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

**Полные характеристики, описание и фото на  
Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-120СП-2П 41000019580  
(41000019580)**



**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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Оглавление

---

Описание 41000019580

---

Характеристики товара

---

Фото 41000019580

---

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

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

## Описание Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-120СП-2П 41000019580

Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-120СП-2П используется для 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. Современная программируемая панель управления позволит задавать необходимую программу.

Особенности:

- Механизм поднятия головы: подъемная траверса
- Электронная программируемая панель управления
- Ременной 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: 80 кг
- Крутое тесто: 25 кг

Скорость вращения:

- Спираль: от 125 до 250 об/мин.
- Дежа: 17 об/мин.

Время замеса порции теста: от 10 до 15 мин

Количество оборотов спирали для ТМС-120СП-2П составляет:

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

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

- 125 оборотов в минуту на первой скорости;
- 250 оборотов в минуту на второй скорости.

## Документация для Спиральный тестомес ТМС-120СП-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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Характеристики Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-120СП-2П 41000019580

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Серия                      | ТМС                 |
| Страна-производитель       | Россия              |
| Длина, мм                  | 930                 |
| Ширина, мм                 | 1765                |
| Высота, мм                 | 1130                |
| Напряжение, В              | 380                 |
| Потребляемая мощность, кВт | 5.4                 |
| Вес нетто, кг              | 425                 |
| Панель управления          | Электромеханическая |
| Производительность, кг/час | 400                 |
| Максимальная загрузка, кг  | 80                  |
| Количество скоростей       | 2                   |
| Объем дежи, л              | 120                 |
| Механизм поднятия головы   | Подъемная траверса  |
| Механизм крепления чаши    | Подкатная дежа      |
| Артикул производителя      | 41000019580         |

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

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

## **Фото Спиральный тестомес АВАТ (АБАТ) ТМС-120СП-2П 41000019580**



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

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto: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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>**

**Страница 7 из 12**

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

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

**СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ** 



**CHEF** **LIGHT**

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

\* кроме моделей TMC-20NN-1Ц, -2Ц, -МЦ и TMC-30NN-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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

Страница 11 из 12

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

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

Страница 12 из 12