

- ПРАЙС-ЛИСТ
- Каталог 2019
- Вопросы и ответы
- Новости
- Акции и спецпредложения
- Видеоматериалы
- Рекламные материалы
- Выставки
- Мастер-классы
- Сервис
- Статьи
- Выставочные залы
- Продавцы оборудования
- ПОЛИТИКА ПРОДАЖ
- Черный список продавцов оборудования Abat
- Подписка
- Неликвид
- ПРЕДПРИЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КЛАСТЕРА АВАТ
- Вакансии

- Каталог продукции**
- Котлы - электропривод
  - Котлы - ручное опрокидывание
  - Котлы стационарные
  - Массажеры для мяса
  - Пароконвектоматы
  - Конвекционные печи
  - Шоковая заморозка
  - Льдогенераторы
  - Посудомоечные машины
  - Спиральные тестомесы серии CHEF и LIGHT
  - Миксеры планетарные
  - Электромеханическое оборудование
  - Ротационные шкафы
  - Печи для пиццы
  - Подовые пекарские шкафы
  - Жарочные шкафы газовые, электрические
  - Холодильные шкафы
  - Холодильные столы
  - Настольные витрины
  - Индукционные плиты
  - Газовая тепловая линия 700 серии
  - Электрическая тепловая линия 700 серии
  - Газовая тепловая линия 900 серии
  - Электрическая тепловая линия 900 серии
  - Зонты вытяжные и приточно-вытяжные
  - Контактные грили
  - Настольные фритюрницы
  - Кипятильники наливные и проточные
  - Линия раздачи X - в разработке
  - Мини-линия раздачи
  - Линия раздачи "АСТА"
  - Линия раздачи "ПАТША"
  - Линия раздачи "ПРЕМЬЕР"
  - Линия самообслуживания передвижная
  - Салат-бары
  - Стерилизаторы
  - Нейтральное оборудование
  - Аксессуары
  - Специальное оборудование

**Опрос**    Все опросы

Нужна ли пароконвектомату Abat функция голосового управления?

Да  
 Нет

**Голосовать**

<b>CHEF</b> ДВУХСКОРОСТНОЙ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ С ТЕРМОЗАЩИТОЙ ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ 280 об/мин - TMC-40НН-2П 240 об/мин - TMC-60НН-2П и TMC-80НН-2П 250 об/мин - TMC-100НН-2П, TMC-120НН-2П и TMC-80НН-2П	 	<b>LIGHT</b> КОМПАКТНЫЙ И ЛЕГКИЙ МОТОР-РЕДУКТОР 160 об/мин для серий TMC-20P,-30P,-40P,-50P,-55P,-60P	  
--	--	---	--

**Основные характеристики всех спиральных тестомесов Abat:**

- широкий ассортимент моделей как с электромеханической, так и с электронной панелью управления;
- тихая работа не только моделей с ременной, но и с цепной передачей благодаря низкой скорости вращения элементов привода дежи (по сравнению с аналогами);
- две скорости замеса - первая скорость для перемешивания ингредиентов, вторая для интенсивного замеса теста для моделей -2P, -2Ц, -2П;
- дежа несъемная;
- траверса неподъемная;
- высокая мощность электродвигателей;
- повышенный запас прочности месильного органа (спирали) за счет большего сечения по сравнению с аналогами;
- оригинальная форма спирали для сокращения времени замеса теста;
- 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.

**Особенности спиральных тестомесов серии CHEF:**

- возможность замеса любого вида теста: песочного - для печенья и тарталеток; пресного - для пельменей, мантов и лапши; сдобного дрожжевого теста - для булочек, пирожков и ватрушек; дрожжевого - для пшеничных и ржаных хлебов;
- дополнительная возможность замеса круглого теста общей массой не превышающей 30% от нормы по нагрузке обычного дрожжевого теста;
- возможность кратковременного реверсивного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста;
- программируемая работа на каждую скорость с помощью двух таймеров и возможность работы как в программируемом, так и в ручном режиме;
- ременно-цепной привод;
- применение качественных ремней с масло- и термостойким покрытием, выполненных из полиуретановой смеси и эластомера, обладающих высокой износостойкостью по сравнению с традиционными каучуковыми ремнями;
- электронная панель управления;
- качественное перемешивание ингредиентов не только за счет вращательного, но и за счет эксцентричного движения спирали, кроме моделей TMC-20НН-1Ц, -2Ц, -МЦ и TMC-30НН-1Ц, -2Ц, -МЦ;
- колеса для удобства перемещения и установки на рабочее место для моделей с объемом дежи от 60 литров.

**Особенности спиральных тестомесов серии LIGHT:**

- цепной привод;
- цепи с высоким ресурсом и большим запасом прочности;
- объем дежи - 40 л и 60 л для TMC-40НН-2P и TMC-60НН-2P соответственно;
- загрузка ингредиентов при замесе дрожжевого теста - 25 кг и 45 кг для TMC-40НН-2P и TMC-60НН-2P соответственно;
- электромеханическая панель управления;
- количество оборотов спирали составляет до 160 оборотов в минуту;
- количество оборотов дежи составляет от 7,5 до 15 оборотов в минуту.

Ниже наглядно показаны различия между спиральными тестомесами серии CHEF и серии LIGHT:

Спиральные тестомесы 	
Серия CHEF	Серия LIGHT
	
Изогнутый нож, повторяющий профиль спирали, зазор между ножом и спиралью минимален*	Прямой нож квадратного сечения или в виде полосы
	
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	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*	Электромеханическая 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 круглого теста**	Предназначен для замеса только дрожжевого теста
	
Высокая мощность электродвигателей: 280 об/мин - TMC-40НН-2П 240 об/мин - TMC-60НН-2П и TMC-80НН-2П 250 об/мин - TMC-100НН-2П, TMC-120НН-2П и TMC-80НН-2П	160 об/мин для серий TMC-20P,-30P,-40P, 50P, 55P, 60P
	
Кратковременный реверс дежи и спирали для удобства освобождения и извлечения остатков теста	
	

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

\*\* объем загрузки круглого теста не более 30 % от дрожжевого

**Функционал спиральных тестомесов Abat в плане замеса различных видов теста ограничивается лишь Вашей фантазией! Тесто для французского багета или итальянской чиабатты, русского бородинского хлеба или бамбергского фладена - выпекайте традиционные продукты любой кухни мира!**

Все категории

 TMC-30НН-2P Категория: Серия LIGHT Тип: Электромеханическая панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-40НН-2P Категория: Серия LIGHT Тип: Электромеханическая панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-60НН-2P Категория: Серия LIGHT Тип: Электромеханическая панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-30НН-1Ц Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>
 TMC-30НН-2Ц Категория: Серия CHEF Тип: Электромеханическая панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-30НН-МЦ Категория: Серия CHEF Тип: Электромеханическая панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-40НН-2Ц Категория: Серия CHEF Тип: Электромеханическая панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-40НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>
 TMC-60НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-80НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-100НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>	 TMC-120НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления <a href="#">Подробнее &gt;&gt;</a>