

- 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
 - Электрохимическое 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

CHEF

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

LIGHT

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 электрохимической, 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;
- электрохимическая 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



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

Ременно-цепной тип привода (траверса - ремни, дежа - цепь)

Программируемая электронная панель, 2 скорости, таймер на каждую скорость*

Регулируемые по высоте ножки, колеса для удобства перемещения и установки на рабочее место*

Толщина стенок дежи - 2 мм

Двухскоростной электродвигатель с термозащитой

Предназначен для замеса дрожжевого и круглого 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

Кратковременный реверс дежи и спирали для удобства освобождения и извлечения остатков теста

Серия LIGHT



Прямой нож квадратного сечения или в виде полосы

Спираль вращается вокруг своей оси без эксцентрика (зажима спирали нет)

Цепной тип привода

Электрохимическая панель, 1 или 2 скорости

Регулируемые по высоте ножки

Толщина стенок дежи - 1,5 мм

Компактный и легкий мотор-редуктор

Предназначен для замеса только дрожжевого теста

160 об/мин для серий TMC-20P,-30P,-40P, 50P, 55P, 60P

* 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: Электрохимическая панель управления Подробнее >>	 TMC-40НН-2P Категория: Серия LIGHT Тип: Электрохимическая панель управления Подробнее >>	 TMC-60НН-2P Категория: Серия LIGHT Тип: Электрохимическая панель управления Подробнее >>	 TMC-30НН-1Ц Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления Подробнее >>
 TMC-30НН-2Ц Категория: Серия CHEF Тип: Электрохимическая панель управления Подробнее >>	 TMC-30НН-МЦ Категория: Серия CHEF Тип: Электрохимическая панель управления Подробнее >>	 TMC-40НН-2Ц Категория: Серия CHEF Тип: Электрохимическая панель управления Подробнее >>	 TMC-40НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления Подробнее >>
 TMC-60НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления Подробнее >>	 TMC-80НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления Подробнее >>	 TMC-100НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления Подробнее >>	 TMC-120НН-2П Категория: Серия CHEF Тип: Электронная панель управления Подробнее >>


 Abat - профессиональное кухонное оборудование © 2008-2018
 