

## Тестомес спиральный Abat ТМС-20НН-2Ц CHEF



Сpirальный тестомес \*\*Abat ТМС-20НН-2Ц CHEF\*\* 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.