

Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный GAM S 40TSV-2S

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_gam_s_40tsv_2s



Описание

Спиральный тестомес **GAM S 40TSV-2S** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков. Оборудование оснащено таймером.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса.

Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Скорость:
 - Дежа:
 - 1 скорость: 11 об/мин.
 - 2 скорость: 22 об/мин.
 -

Спираль:

- 1 скорость: 100 об/мин.
- 2 скорость: 200 об/мин.
- Габариты в упаковке: 540x850x970 мм

Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	40 л
Загрузка теста	35 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	800 мм
Высота	800 мм
Вес (без упаковки)	108 кг
Вес (с упаковкой)	118 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.