

## Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Kumkaya SP 200K

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes\\_spiralnyj\\_kumkaya\\_sp\\_200k](https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_kumkaya_sp_200k)



### Описание

Спиральный тестомес **Kumkaya SP 200K** предназначен для замешивания теста различной консистенции на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стационарной дежей с функцией самопрокидывания, 2 моторами, защитной крышкой и колесами, облегчающими передвижение. Дежа, нож и спираль выполнены из нержавеющей стали, крышка - из ABS-пластика, опоры - из каучука.

### **Особенности:**

- Управление в ручном или автоматическом режиме
- Шкив с 16-канальной ременной передачей
- Реверс дежи
- Два таймера, по одному на каждую скорость, для регулировки времени замеса
- Моноблочная конструкция корпуса обеспечивает отсутствие вибрации
- Предохранительный выключатель на крышке
- Кнопка аварийной остановки
- Низкий уровень шума
- Соответствует европейским нормам безопасности

### Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 125 кг
- Скорость вращения:
  - Спираль: 82 / 162 об./мин.
  - Дежа: 12 об./мин.
- Габариты дежи: 900x900x475 мм
- Высота разгрузки: 1562 мм
- Максимальная высота подъема: 3004 мм

### Опции (заказываются отдельно):

- Защитная решетка из нержавеющей стали

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

### Характеристики

Тип	спиральный
Загрузка теста	200 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	11 кВт
Ширина	1520 мм
Глубина	1946 мм
Высота	1748 мм
Вес (без упаковки)	1640 кг
Страна производства	Турция

---

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.