COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 02.08.2025

Тестомес спиральный MEC SK-33-2S

Артикул: **673886**

Цена с НДС:

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	33
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	25
Производительность, кг/час	100
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	470
Глубина, мм	730
Высота, мм	740
Вес (без упаковки), кг	87
Вес (с упаковкой), кг	95.7

Спиральный тестомес MEC SK-33-2S предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль, тестовзбиватель и крышка - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Кнопка аварийной остановки
- Таймер

Дополнительные характеристики:

- Диаметр дежи: 400 мм
- Высота дежи: 260 мм
- Габариты в упаковке: 460x800x900 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.