COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный GAM SX 60-2S 380В



Цена с НДС: 488 745 руб.

Артикул: **954745**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	76
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	64
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.6
Ширина, мм	640
Глубина, мм	990
Высота, мм	930
Вес (без упаковки), кг	223
Вес (с упаковкой), кг	245.3

Спиральный тестомес GAM SX 60-2S используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания различного теста. Оборудование оснащено механическим управлением.

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

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

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 600x600x300 мм
- Мощность:
  - 1 скорость: 2,6 кВт
  - 2 скорость: 3,3 кВт
- Габариты в упаковке: 690x1040x1100 мм

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