COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Тестомес спиральный GAM S 16TSV



Цена с НДС: 217 081 руб.

Артикул: **576463**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	16
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	13
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.55
Ширина, мм	400
Глубина, мм	640
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	66

Спиральный тестомес GAM S 16TSV 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 механическим управлением.

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

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

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 320x320x210 мм
- Габариты в упаковке: 450x700x920 мм

Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.