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 30 220В



Цена с НДС: 215 205 руб.

Артикул: **966768**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	32
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	25
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	435
Глубина, мм	780
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	92
Вес (с упаковкой), кг	101.2

Спиральный тестомес GAM S 30 используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков.

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, дежа и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 400x400x260 мм
- Габариты в упаковке: 540x850x970 мм

Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

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