

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Тестомес спиральный GAM S 16TSV MN

**Цена с НДС: 155 781 руб.**

Артикул: **317315**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	16
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Загрузка теста, кг	13
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	400
Глубина, мм	640
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	56
Вес (с упаковкой), кг	61.6

Спиральный тестомес [GAM S 16TSV MN](#) 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.