

Коммерческое предложение от 19.06.2026

Тестомес спиральный GAM S 40-2S 380B

Цена с НДС: 213 008 руб.

Артикул: **451052**

Под заказ



| | |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Объем дежи, л | 41 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг | 35 |
| Число скоростей | 2 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 2.2 |
| Ширина, мм | 490 |
| Глубина, мм | 800 |
| Высота, мм | 800 |
| Вес (без упаковки), кг | 102 |
| Вес (с упаковкой), кг | 112.2 |

Спиральный тестомес [GAM S 40-2S](#) 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, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Стационарная голова

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 450x450x260 мм
- Мощность:
 - 1 скорость: 1,5 кВт

- 2 скорость: 2,2 кВт
- 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.