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 50 220В



Цена с НДС: 245 905 руб.

Артикул: **130029**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	48
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	42
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	490
Глубина, мм	800
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	107
Вес (с упаковкой), кг	117.7

Спиральный тестомес GAM S 50 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.

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 450x450x300 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.