

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Тестомес спиральный GAM S 40TSV2VE

Цена с НДС: 199 942 руб.

Артикул: **422917**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	41
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Загрузка теста, кг	35
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	480
Глубина, мм	800
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	108
Вес (с упаковкой), кг	118.8

Спиральный тестомес [GAM S 40TSV2VE](#) 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 таймером.

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: 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.