COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.08.2025

Тестомес спиральный Hualian HS30

Цена с НДС: 75 960 руб.

Артикул: **641350**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	35
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	12.5
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	750
Глубина, мм	435
Высота, мм	900
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	110

Спиральный тестомес Hualian HS30 предназначен для замешивания дрожжевого теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным таймером, кнопкой аварийной остановки, защитной решеткой и отсекателем. Дежа выполнена из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
  - Дежа: 12 / 20 об/мин.
  - Насадка: 112 / 198 об/мин.

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