

Коммерческое предложение от 22.01.2026**Тестомес спиральный Hualian HS20****Цена с НДС: 0 руб.****Артикул: 480196****Есть в наличии**

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	21
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	8
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	390
Глубина, мм	730
Высота, мм	900
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Сpirальный тестомес [Hualian HS20](#) 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 / 250 об/мин.

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