

**Коммерческое предложение от 10.02.2026****Тестомесильная машина Kocateq HS HWH15****Цена с НДС: 57 626 руб.****Артикул: 671665****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Объем дежи, л	62
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	15
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	740
Глубина, мм	510
Высота, мм	805
Вес (без упаковки), кг	95
Вес (с упаковкой), кг	92

Тестомесильная машина [Kocateq HS HWH15](#) используется для замеса крутого теста (не более 40% влажности, весовое отношение муки к воде не менее 100:40) на предприятиях общественного питания и торговли. Модель пользуется популярностью у заведений восточной кухни, используется для приготовления лапши и изделий из крутого или выпеченного теста с начинкой.

Верхняя откидная крышка позволяет добавлять ингредиенты в процессе замешивания. Большое смотровое окно позволяет наблюдать за процессом. Материал корпуса - эмалированный металл, внутренняя поверхность дежи и мешалка выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Механическая панель управления - 1 скорость, кнопки пуска и аварийной остановки.

**Технические характеристики:**

- по окончании замеса для выгрузки теста необходимо разблокировать опрокидывание дежи, с помощью штурвала наклонить дежу до требуемого положения и выгрузить тесто;
- корпус изготовлен из металлического листа покрытого эмалью, безопасной для контакта с пищевыми продуктами;
- внутренняя поверхность дежи и мешалка изготовлены из нержавеющей стали AISI304;
- высокий крутящий момент мешалки достигается за счет специализированного редуктора, понижающего скорость вращения мешалки;

- двигатель снабжен автоматической защитой от перегрузки;
- датчик открывания загрузочного люка блокирует работу мешалки при его открывании;
- максимальная масса замеса (вл. 40%): 15 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.