

Коммерческое предложение от 17.06.2026

Машина тестомесильная WLBake SPM 160

Цена с НДС: 1 010 312 руб.

Артикул: **597820**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	250
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	160
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.55
Ширина, мм	930
Глубина, мм	1440
Высота, мм	1560
Вес (без упаковки), кг	790
Вес (с упаковкой), кг	869

Тестомесильная машина [WLBake SPM 160](#) используется на небольших предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замешивания различного вида кондитерского теста: пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного, сдобного и крутого теста. В модели установлены отдельные моторы для дежи и месительного аппарата. Материал корпуса - сталь с порошковой окраской, материал дежи, спирали, защитной решетки и центрального отсека - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Загрузка муки: до 106 кг
- Мощность:
 - 1 скорость: 4,5 кВт
 - 2 скорость: 7,8 кВт
 - Второй мотор (привод дежи): 1,1 кВт
- Толщина стали:
 - Силовая конструкция: 12 мм
 - Облицовочные панели: 6 мм
- Электромеханическая панель управления с 2 электронными таймерами
- Напольное размещение
- Переключатель работы в ручном/автоматическом режиме
- Реверс дежи
- Усиленная спираль
- Сервисные дверцы для удобства обслуживания

- Защитная решетка дежи (из нерж. стали) удобна для добавления ингредиентов в процессе замеса
- Двойная защита от включения при поднятой решетке
- Узлы крепления дежи и и спирали с 2 мощными промподшипниками
- Трапецеидальные ремни обеспечивают тихую работ

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

Цены указаны с учетом НДС.