COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Тестомес спиральный ITPIZZA M-40-C 1Ф



Цена с НДС: 179 765 руб.

Артикул: **999005**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	41
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	35
Производительность, кг/час	102
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	480
Глубина, мм	815
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	114
Вес (с упаковкой), кг	121

Спиральный тестомес ITPIZZA M-40-C 1Ф используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замешивания различной консистенции теста. Модель оснащена системой трансмиссии, отсекателем и вращающейся дежой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, окрашенная белым цветом, материал дежи, спирали и защитной решеткой - нержавеющая сталь.

В комплекте таймер и колесики.

Технические характеристики:

- Диаметр дежи: 450 мм
- Скорость вращения дежи: 11 об/мин
- Скорость вращения спирали: 78 об/мин
- Таймер: 30 мин
- Габариты в упаковке: 550x840x900 мм

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