

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Тестомес вилочный Bosfor UHM-35M

Цена с НДС: 148 132 руб.

Артикул: **335858**

Под заказ



| | |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Объем дежи, л | 80 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг | 50 |
| Число скоростей | 1 |
| Крутое тесто | Да |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.75 |
| Ширина, мм | 650 |
| Глубина, мм | 950 |
| Высота, мм | 780 |
| Вес (без упаковки), кг | 85 |
| Вес (с упаковкой), кг | 110 |

Вилочный тестомес [Bosfor UHM-35M](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса больших объемов сдобного и дрожжевого теста перед выпечкой хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для взбивания и замешивания фрикаделек, сосисок, колбасы, масла, йогурта, сливок и прочей продукции. Модель оснащена дополнительной вилкой для фрикаделек. Материал вилки, чаши и корпуса - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Максимальная загрузка - 35 кг муки/50 кг теста
- Габариты дежи: 600x300 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.