COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Тестомес спиральный Sunmix QUEEN30-2 W



Цена с НДС: 668 617 руб.

Артикул: **413124**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	45
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	30
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	480
Глубина, мм	800
Высота, мм	960
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	160

Спиральный тестомес Sunmix QUEEN30-2 W используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замешивания различных видов теста. Может использоваться для перемешивания колбасного или мясного фарша. Материал дежи, месильного органа и защитного кожуха - нержавеющая сталь, материал корпуса - окрашенная сталь.

Технические характеристики:

- Панель управления с сенсорным экраном
- Память на 10 рецептов
- Инфракрасный датчик температуры
- Светодиодная подсветка внутри емкости
- Скорость вращения: от 70 об./мин. для твердого теста до 300 об./мин.
- Подходит для любого вида теста
- На колесиках
- Реверс
- Таймер
- Опционально доступны защита чаши из плексигласа и цвета на выбор (белый, красный, синий, желтый)
- Цвет: черный

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

Цены указаны с учетом НДС.