

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный PANERO SUN60CL

Цена с НДС: 683 472 руб.

Артикул: **906670**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	81
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	60
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.37
Ширина, мм	590
Глубина, мм	1000
Высота, мм	1100
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	255

Спиральный тестомес [PANERO SUN60CL](#) предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель с электромеханическим управлением, усиленной спиралью, центральным отсекателем, 2 двигателями и 2 таймерами. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Скорость вращения:
 - Спираль: 200 / 100 об/мин
 - Дежа: 14 об/мин
- Автоматическое переключение с первой на вторую скорость
- Реверс дежи на первой скорости
- Интенсивный замес для равномерной мелкой пористости хлеба
- Ременная передача для более тихой работы
- Трансмиссионная передача с направлением по спирали
- Возможность замеса небольших количеств теста

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