COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный GAM SOFIA 40-2S



Цена с НДС: 238 333 руб.

Артикул: **765295**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	41
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	32
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	490
Глубина, мм	800
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	108
Вес (с упаковкой), кг	112

Спиральный тестомес GAM SOFIA 40-2S используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замешивания теста различной консистенции. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером, крышкой-решеткой и регулируемыми ножками. Материал корпуса - окрашенная нержавеющая сталь, материал спирали, материал емкости, спирали и лопатки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Мощность:
  - Скорость 1: 1,3 кВт
  - Скорость 2: 1,7 кВт
- Скорость вращения:
- Дежа:
  - Скорость 1: 11 об/мин
  - Скорость 2: 22 об/мин
- Спираль:
  - Скорость 1: 100 об/мин
  - Скорость 2: 200 об/мин
- Форма спирали и отсекателя позволяет получать более однородное и насыщенное кислородом тесто
- Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс

замеса
- Надежная система безопасности

Опционально доступно к заказу:

- Набор из 4 поворотных колес (2 с тормозом, 2 без)
- Система крепления головки IKARO для снижения вибрации

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