

Коммерческое предложение от 18.09.2026**Тестомес спиральный GAM SOFIA 20 220В****Цена с НДС: 166 716 руб.****Артикул: 594857****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	21
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	17
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	390
Глубина, мм	670
Высота, мм	680
Вес (без упаковки), кг	64
Вес (с упаковкой), кг	66

Спиральный тестомес [GAM SOFIA 20](#) используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков. Оборудование оснащено механическим управлением.

Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки обеспечивают получение однородного и высококачественного теста. Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса.

Корпус выполнен из стали, окрашенной в белый цвет, спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- 1 скорость
- Скорость вращения дежи: 11 об/мин
- Скорость вращения спирали 90 об/мин
- Габариты в упаковке: 450x700x920 мм

Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!

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