

Коммерческое предложение от 02.08.2025

Тестомес спиральный MEC SK-25 380В

Цена с НДС:

Артикул: **463260**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	25
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	19
Производительность, кг/час	70
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	390
Глубина, мм	700
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	63
Вес (с упаковкой), кг	69.3

Спиральный тестомес [MEC SK-25](#) предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль, тестовзбиватель и крышка - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Кнопка аварийной остановки
- Таймер

Дополнительные характеристики:

- Диаметр дежи: 360 мм
- Высота дежи: 240 мм
- Габариты в упаковке: 410x720x830 мм

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