

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Тестомес спиральный Sirman HERCULES 20

Цена с НДС: 116 697 руб.

Артикул: 724465

Под заказ



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	680
Высота, мм	625
Вес (без упаковки), кг	70
Вес (с упаковкой), кг	80

Спиральный тестомес [Sirman HERCULES 20](#) предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена мощным проветриваемым двигателем с редуктором с бесконечным винтом на масляной бане.

Особенности:

- Пульт управления на низком напряжении сопротивления IP 67
- Устройство тепловой защиты двигателя
- Кованная спираль
- Крышка чаши с отверстием для добавления продуктов во время обработки
- Внутренняя цепь передачи движения повышенной прочности
- Корпус из стали С40 большой толщины
- Царапиноустойчивое покрытие из пищевой эпоксидной краски
- Чаша с утолщённой каймой и стальным стержнем для разделения теста AISI 304

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: от 10 до 85 об/мин.
- Размер дежи: \varnothing 360x210 мм

- Габариты в упаковке: 530x830x1020 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Модификация с 2 скоростями
- Колеса
- Таймер
- Крышка горизонтальных грилей

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

Цены указаны с учетом НДС.