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 Sottoriva EVO 160

Цена с НДС: 4 747 459 руб.

Артикул: **457008**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	160
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.5
Ширина, мм	1140
Глубина, мм	2200
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	1300
Вес (с упаковкой), кг	1430

Спиральный тестомес Sottoriva EVO 160 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста. Модель оснащена гидравлическим подъемным механизмом траверсы, подкатной дежой, мощным двигателем с ременным приводом, обеспечивающим вращение спирали, отдельным двигателем для вращения дежи, контрольной панелью управления и защитной крышкой над дежой. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и спираль - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Отдельный таймер для каждой скорости
- Автоматическая смена скоростей
- Автоматическая остановка машины
- Возможность принудительного реверса дежи
- Защита двигателя от перегрузки и перенапряжения

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
  - Вращение спирали: 4,5 / 7,8 кВт
  - Вращение дежи: 1,1 / 1,85 кВт

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