

## Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный GAM S 50TS2VE

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes\\_spiralnyj\\_gam\\_s\\_50ts2ve](https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_gam_s_50ts2ve)



### Описание

Спиральный тестомес **GAM S 50TS2VE** 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 таймером.

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, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

### **Дополнительные характеристики:**

- Размер дежи: 450x450x300 мм
- Мощность:
  - 1 скорость: 1,5 кВт
  - 2 скорость: 2,2 кВт
- Габариты в упаковке: 540x850x970 мм

*Внимание! Тестомес не предназначен для замеса крутого теста!*

## **Характеристики**

Тип	спиральный
Объем дежи	48 л
Загрузка теста	42 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	800 мм
Высота	800 мм
Вес (без упаковки)	115 кг
Страна производства	Италия

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.