COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный GAM S 40-2S 380В



Цена с НДС: 213 008 руб.

Артикул: **451052**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	41
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	35
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	490
Глубина, мм	800
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	102
Вес (с упаковкой), кг	112.2

Спиральный тестомес GAM S 40-2S используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания легкого теста для пиццы, хлеба, булочек и пирожков.

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.

Особенности:

- Стационарная голова

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 450x450x260 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!

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