

## Коммерческое предложение от 15.04.2026

### Тестомес спиральный Hualian HS40

**Цена с НДС: 116 831 руб.**

Артикул: **284680**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	15
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	480
Глубина, мм	800
Высота, мм	970
Вес (без упаковки), кг	170
Вес (с упаковкой), кг	187

Спиральный тестомес [Hualian HS40](#) предназначен для замешивания дрожжевого теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным таймером, кнопкой аварийной остановки, защитной решеткой и отсекателем. Дежа выполнена из нержавеющей стали.

#### Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
  - Дежа: 12 / 20 об/мин.
  - Насадка: 112 / 250 об/мин.

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