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 Hualian HS40



Цена с НДС: 114 291 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.