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 HS20



Цена с НДС: 71 329 руб.

Артикул: **480196**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	21
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	8
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	390
Глубина, мм	730
Высота, мм	900
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Спиральный тестомес Hualian HS20 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.