COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Машина тестомесильная WLBake SPM 60



Цена с НДС: 724 135 руб.

Артикул: **723883**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	100
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	40
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.55
Ширина, мм	630
Глубина, мм	1180
Высота, мм	1312
Вес (без упаковки), кг	370
Вес (с упаковкой), кг	407

Тестомесильная машина WLBake SPM 60 используется на небольших предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замешивания различного вида кондитерского теста: пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного, сдобного и крутого теста. В модели установлены отдельные моторы для дежи и месительного аппарата. Материал корпуса - сталь с порошковой окраской, материал дежи, спирали, защитной решетки и центрального отсекателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Загрузка муки: до 40 кг
- Мощность:
  - 1 скорость: 1,5 кВт
  - 2 скорость: 3 кВт
  - Второй мотор (привод дежи): 0,55 кВт
- Электромеханическая панель управления с электронными таймерами
- Напольное размещение
- Переключатель работы в ручном/автоматическом режиме
- Реверс дежи
- Усиленная спираль
- Сервисные дверцы для удобства обслуживания
- Защитная решетка дежи (из нерж. стали) удобна для добавления ингредиентов в процессе замеса
- Двойная защита от включения при поднятой решетке
- Трапецеидальные ремни обеспечивают тихую работу

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