COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Sirman HERCULES 40



Цена с НДС: 199 411 руб.

Артикул: **244853**

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	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	480
Глубина, мм	825
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	105
Вес (с упаковкой), кг	115

Спиральный тестомес Sirman HERCULES 40 предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена мощным проветриваемым двигателем с редуктором с бесконечным винтом на масляной бане.

Особенности:

- Пульт управления на низком напряжении сопротивления IP 67
- Устройство тепловой защиты двигателя
- Кованная спираль
- Крышка чаши с отверстием для добавления продуктов во время обработки
- Внутренняя цепь передачи движения повышенной прочности
- Корпус из стали С40 большой толщины
- Царапиноустойчивое покрытие из пищевой эпоксидной краски
- Чаша с утолщённой каймой и стальным стержнем для разделения теста AISI 304

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: от 10 до 85 об/мин.
- Размер дежи: ø 452x260 мм

- Габариты в упаковке: 630x970x1070 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Модификация с 2 скоростями
- Колеса
- Таймер
- Крышка горизонтальных грилей

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