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 Sirman HERCULES 20



Цена с НДС: 126 224 руб.

Артикул: **724465**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	21
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	17
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	390
Глубина, мм	680
Высота, мм	625
Вес (без упаковки), кг	70
Вес (с упаковкой), кг	80

Спиральный тестомес Sirman HERCULES 20 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 360x210 мм

- Габариты в упаковке: 530x830x1020 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.