

Коммерческое предложение от 30.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный GAM Sofia 20-2S

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/_gam_sofia_20_2s



Описание

Спиральный тестомес **GAM Sofia 20-2S** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, супер- и гипермаркетах с собственной кухней для замешивания для замеса нежидкого дрожжевого и бездрожжевого теста. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Форма спирали и отсекаателя позволяет получать более однородное и насыщенное кислородом тесто
- Решетчатая крышка дежи позволяет добавлять ингредиенты в процессе работы и контролировать процесс замеса
- Таймер
- Надежная система безопасности

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Скорость 1: 0,75 кВт
 - Скорость 2: 1 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Набор из 4 поворотных колес (2 с тормозом, 2 без)
- Система крепления головки IKARO для снижения вибрации

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с колесами вместо ножек.

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	1 кВт
Ширина	390 мм
Глубина	670 мм
Высота	680 мм
Вес (без упаковки)	64 кг
Вес (с упаковкой)	66 кг
Страна производства	Италия
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста	16 кг
Объем дежи	20 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Бренд	GAM

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.