

Коммерческое предложение от 14.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный GAM VE 50-2S

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/_gam_ve_50_2s



Описание

Спиральный тестомес **GAM Sofia VE 50-2S** 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: 1,5 кВт
 - Скорость 2: 2,2 кВт
- Скорость вращения:
 - Дежа:
 - Скорость 1: 11 об/мин
 - Скорость 2: 22 об/мин
 - Спираль:
 - Скорость 1: 100 об/мин
 - Скорость 2: 200 об/мин

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
Ширина	500 мм
Глубина	800 мм
Высота	750 мм
Вес (без упаковки)	128 кг
Вес (с упаковкой)	135 кг
Страна производства	Италия
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Загрузка теста	38 кг
Объем дежи	48 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Старая цена	349970
Бренд	GAM