

## Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный ИТPIZZA M-20-C 1Ф

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes\\_spiralnyj\\_itpizza\\_m\\_20\\_s\\_1f](https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_itpizza_m_20_s_1f)



### Описание

Спиральный тестомес ИТPIZZA M-20-C предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена малошумной системой трансмиссии и отсекателем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, окрашенной в белый цвет, дежа, спираль и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят таймер и колесики.

### **Дополнительные характеристики:**

- Диаметр чаши: 360 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

### Характеристики

Тип

спиральный

Производительность	56 кг/ч
Объем дежи	22 л
Загрузка теста	17 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	385 мм
Глубина	670 мм
Высота	725 мм
Вес (с упаковкой)	80 кг
Страна производства	Италия

---

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.