

## Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный ИТPIZZA M-10-C 1Ф

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes\\_spiralnyj\\_itpizza\\_m\\_10\\_s\\_1f](https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_itpizza_m_10_s_1f)



### Описание

Спиральный тестомес ИТPIZZA M-10-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: 260 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

### Характеристики

Тип

спиральный

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Производительность       | 35 кг/ч            |
| Объем дежи               | 10 л               |
| Загрузка теста           | 8 кг               |
| Кол-во скоростей         | 1 скорость         |
| Механизм крепления чаши  | съемная дежа       |
| Механизм поднятия головы | подъемная траверса |
| Напряжение               | 220 В              |
| Мощность                 | 0.37 кВт           |
| Ширина                   | 385 мм             |
| Глубина                  | 670 мм             |
| Высота                   | 675 мм             |
| Вес (с упаковкой)        | 62 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.