

## Коммерческое предложение от 16.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный ИТPIZZA M-40-C 3Ф

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes\\_spiralnyj\\_itpizza\\_m\\_40\\_c\\_3f](https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_itpizza_m_40_c_3f)



### Описание

Спиральный тестомес **ИТPIZZA M-40-C 3Ф** 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 дежи: 450 мм
- Скорость вращения дежи: 11 об/мин.
- Скорость вращения спирали: 78 об/мин.
- Таймер: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 550x840x900 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

## **Характеристики**

Тип	спиральный
Производительность	102 кг/ч
Объем дежи	41 л
Загрузка теста	35 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	815 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	114 кг
Вес (с упаковкой)	121 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.