

## Коммерческое предложение

# Спиральная тестомесительная машина SOLO-05

Спиральная тестомесильная машина предназначена для вымешивания и замеса теста различной консистенции для последующего приготовления продуктов питания и выпечки.



Спиральная тестомесильная машина предназначена для вымешивания и замеса теста различной консистенции для последующего приготовления продуктов питания и выпечки.

Тестомесильная машина спирального типа превращает смесь из различных сортов муки, либо других пищевых добавок в однородную тестовую заготовку для изготовления пиццы, хлеба, выпечки.

Технологический цикл в машинах начинается после того как ингредиенты, подлежащие перемешиванию, помещены в смесительный бак (дежу).

Машины тестомесильные разработаны для промышленного использования и применяются в:

- производственных зонах в кулинариях, пекарнях, гостиницах и т.п.;
- фермерских домах;
- ресторанной индустрии.

Тестомес спиральный SOLO-12/05-SB-0 со стационарной дежой создан в России из импортных комплектующих высокого качества.

Небольшие габариты позволяют разместить аппарат на столе и даже на барной стойке.

Презентабельный внешний вид и различные расцветки корпуса (по желанию Заказчика изготовим в любой цветовой гамме) дополняют интерьеру Вашего заведения дополнительную атмосферу, а низкий шум работы тестомеса не испортит настроения окружающим.

Дополнительная мягкая подсветка придает работе аппарата дополнительную изысканность. Регулировка скорости облегчает процесс замеса, блокировка работы при поднятой крышке обезопасит Вас и Ваших сотрудников от повреждений. Нержавеющая емкость легко отмывается.

Продукция сертифицирована в соответствии с нормами действующих ГОСТ.

Объем дежи, л	12
Вес готового теста, кг	5
Напряжение, В	220
Частота, Гц	50
Мощность, кВт	0,375
Вес нетто , кг	35
Высота, мм	435
Длина, мм	510
Ширина, мм	290

Цена - 133577.24 руб.

С уважением, Европактрейд