

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.gam.nt-rt.ru | | gma@nt-rt.ru

Технические характеристики на тестомесы спиральные с фиксированной дежой для нормальных условий эксплуатации TSV компании **GAM International**

Тестомес GAM спиральный TSV-16-2S



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 400x640x730mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 700x450x920mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 1.10 кВт

ВЕС (НЕТТО): 61кг

ВЕС (БРУТТО): 67кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

82950

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 400x640x730 мм,
380 В, мощность 0.75/1, 1
кВт, съемная дежа 16л/13
кг, подъемная голова, 3
скорости, дежа 11/22 об/
мин, спираль 73/146 об/
мин, вес 61 кг, таймер,
инвертор.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

Описание

Тестомес GAM TSV-16-2S идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для замеса дрожжевого и крутого теста для приготовления пиццы и различных хлебобулочных изделий. За счет спиральной формы месильного органа процесс замеса происходит быстрее и качественнее. Крышка дежи, выполненная в виде решетки, обеспечивает визуальный контроль за процессом, а также позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста. Все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.

Характеристики

- Съемная дежа
- Тип - спиральный
- 2 скорости и таймер
- Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Корпус - металл, окрашенный в белый цвет
- Вес нетто - 61 кг

Тестомес GAM спиральный TSV-20-2S



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	400x660x730mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	700x450x920mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	1.10 кВт
ВЕС (НЕТТО):	63кг
ВЕС (БРУТТО):	69кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 89496

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 400x660x730 мм,
380 В, мощность 0.75/1, 1
кВт, съемная дежа 20л/17
кг, подъемная голова, 2
скорости, дежа 11/22 об/
мин, спираль 90/180 об/
мин, вес 63 кг, таймер,
инвертор, цифровая п/у.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Описание

Спиральный тестомес **GAM TSV-20-2S** предназначен для замеса нежидкого дрожжевого и бездрожжевого теста. Спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки позволяет получать однородное и высококачественное тесто.

Данная модель предлагается в версии с корпусом, окрашенным в белый цвет.

Основные характеристики

- Объем дежи: 20л
- Загрузка теста: 17кг
- Механизм крепления чаши: Съемная дежа
- Кол-во скоростей: 2 скорости
- Потребляемая мощность: 1,1кВт
- Напряжение: 230В
- Высота (см): 73
- Ширина (см): 40
- Глубина (см): 66
- Вес, кг: 63

Тестомес спиральный GAM TSV-20



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

75416

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 400x660x730мм,
220 В, мощность 0, 75 кВт,
съемная дежа 20л/17 кг,
подъемная голова, 1
скорость, дежа 11 об/мин,
спираль 90 об/мин., вес 63
кг, таймер, электромехан. п/
у.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 400x660x730mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 700x450x920mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

МОЩНОСТЬ: 0.75 кВт

ВЕС (НЕТТО): 63кг

ВЕС (БРУТТО): 69кг

Описание

Тестомес GAM TSV-20 идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для замеса дрожжевого и крутого теста для приготовления пиццы и различных хлебобулочных изделий. За счет спиральной формы месильного органа процесс замеса происходит быстрее и качественнее. Крышка дежи, выполненная в виде решетки, обеспечивает визуальный контроль за процессом, а также позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста. Все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.

Характеристики

- Съемная дежа и подъемная голова
- Тип - спиральный
- Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Корпус - металл, окрашенный в белый цвет
- Вес нетто: 63кг

Тестомес спиральный GAM TSV-30 3Ф



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	445x740x800mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	850x540x970mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	1.1 кВт
ВЕС (НЕТТО):	99кг
ВЕС (БРУТТО):	107кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 49481

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 445x740x800мм,
380 В, мощность 1, 1 кВт,
съемная дежа 30л/25 кг,
подъемная голова, 1
скорость, дежа 11 об/мин,
спираль 100 об/мин., вес 99
кг, таймер, электромехан. п/
у.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Описание

Тестомес GAM TSV-30 3Ф идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для замеса дрожжевого и крутого теста для приготовления пиццы и различных хлебобулочных изделий. За счет спиральной формы месильного органа процесс замеса происходит быстрее и качественнее. Крышка дежи, выполненная в виде решетки, обеспечивает визуальный контроль за процессом, а также позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста. Все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.

Характеристики

- Съемная дежа и подъемная голова
- Тип - спиральный
- 1 скорость
- Напряжение: 380В 3 фазы
- Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Корпус - металл, окрашенный в белый цвет
- Вес нетто: 99кг

Тестомес спиральный GAM TSV-30



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 445x740x800mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 850x540x970mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

МОЩНОСТЬ: 1.1 кВт

ВЕС (НЕТТО): 99кг

ВЕС (БРУТТО): 107кг

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 20623

ОПИСАНИЕ: Габариты: 445x740x800мм,
220 В, мощность 1, 1 кВт,
съемная дежа 30л/25 кг,
подъемная голова, 1
скорость, дежа 11 об/мин,
спираль 100 об/мин., вес 99
кг, таймер, электромехан. п/
у.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Описание

Тестомес GAM TSV-30 идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для замеса дрожжевого и крутого теста для приготовления пиццы и различных хлебобулочных изделий. За счет спиральной формы месильного органа процесс замеса происходит быстрее и качественнее. Крышка дежи, выполненная в виде решетки, обеспечивает визуальный контроль за процессом, а также позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста. Все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.

Характеристики

- Съемная дежа и подъемная голова
- Тип - спиральный
- 1 скорость
- Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Корпус - металл, окрашенный в белый цвет
- Вес нетто: 99кг

Тестомес спиральный GAM TSV-30-2S



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	445x740x800mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	850x540x970mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	1.1 кВт
ВЕС (НЕТТО):	99кг
ВЕС (БРУТТО):	107кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)
(

КОД ТОВАРА: 41599

ОПИСАНИЕ: Габариты: 445x740x800 мм,
380 В, мощность 1, 1 кВт,
съемная дежа 30л/25 кг,
подъемная голова, 2
скорости, дежа 11/22 об/
мин, спираль 100/200 об/
мин, вес 99 кг, таймер,
электромехан. п/у.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Описание

Спиральный тестомес **GAM TSV-30-2S** предназначен для замеса нежидкого дрожжевого и бездрожжевого теста.

Спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки позволяет получать однородное и высококачественное тесто.

Данная модель предлагается в версии с корпусом, окрашенным в белый цвет.

Основные характеристики

Объем дежи	30 л
Загрузка теста	25 кг
Механизм крепления чаши	Съемная дежа
Кол-во скоростей	2 скорости
Потребляемая мощность, кВт	1.1
Напряжение	380 В
Высота (см)	80
Ширина (см)	44.5
Глубина (см)	74
Вес, кг	99

Тестомес спиральный GAM TSV-40



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 480x800x800mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 850x540x970mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

МОЩНОСТЬ: 1.5 кВт

ВЕС (НЕТТО): 108кг

ВЕС (БРУТТО): 118кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 85774

ОПИСАНИЕ: Габариты: 480x800x800мм,
220 В, мощность 1, 5 кВт,
съемная дежа 40л/35 кг,
подъемная голова, 1
скорость, дежа 11 об/мин,
спираль 100 об/мин., вес
108 кг, таймер,
электромехан. п/у.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Описание

Тестомес GAM TSV-40 идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для замеса дрожжевого и крутого теста для приготовления пиццы и различных хлебобулочных изделий. За счет спиральной формы месильного органа процесс замеса происходит быстрее и качественнее. Крышка дежи, выполненная в виде решетки, обеспечивает визуальный контроль за процессом, а также позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста. Все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.

Характеристики

- Съемная дежа (имеется возможность как подъема головной части вместе с месильным органом, так и возможность снятия дежи)
- Тип - спиральный
- 1 скорость
- Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Корпус - металл, окрашенный в белый цвет
- Вес нетто: 108 кг

Тестомес спиральный GAM TSV-40-2S



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	480x800x800mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	850x540x970mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	1.5 кВт
ВЕС (НЕТТО):	108кг
ВЕС (БРУТТО):	118кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 41600

ОПИСАНИЕ: Габариты: 480x800x800 мм,
380 В, мощность 1, 5 кВт,
съёмная дежа 40л/35 кг,
подъёмная голова, 2
скорости, дежа 11/22 об/
мин, спираль 100/200 об/
мин, вес 108 кг, таймер,
электромехан. п/у.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Описание

Спиральный тестомес **GAM TSV-40-2S** предназначен для замеса нежидкого дрожжевого и бездрожжевого теста.

Спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки позволяет получать однородное и высококачественное тесто.

Данная модель предлагается в версии с корпусом, окрашенным в белый цвет.

Характеристики

Объем дежи	40 л
Загрузка теста	35 кг
Механизм крепления чаши	Съемная дежа
Кол-во скоростей	2 скорости
Потребляемая мощность, кВт	1.5
Напряжение	380 В
Высота (см)	80
Ширина (см)	48
Глубина (см)	80
Вес, кг	108

Тестомес спиральный GAM TSV-50



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	480x800x800mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	850x540x970mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	220 Вольт
МОЩНОСТЬ:	1.5 кВт
ВЕС (НЕТТО):	115кг
ВЕС (БРУТТО):	126кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

85835

ОПИСАНИЕ:

Габариты: 480x800x800мм,
380 В, мощность 1, 5 кВт,
съемная дежа 48л/42 кг,
подъемная голова, 1
скорость, дежа 11 об/мин,
спираль 100 об/мин., вес
115 кг, таймер,
электромехан. п/у.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

Описание

Тестомес GAM TSV-50 идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для замеса дрожжевого и крутого теста для приготовления пиццы и различных хлебобулочных изделий. За счет спиральной формы месильного органа процесс замеса происходит быстрее и качественнее. Крышка дежи, выполненная в виде решетки, обеспечивает визуальный контроль за процессом, а также позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста. Все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.

Характеристики

- Съемная дежа, подъемная голова
- Тип - спиральный
- 1 скорость
- Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Корпус - металл, окрашенный в белый цвет
- Вес нетто: 115 кг

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.gam.nt-rt.ru | | gma@nt-rt.ru