

Коммерческое предложение от 17.06.2025

Тестомес спиральный Gastromix HS40B

Цена с НДС: 82 510 руб.

Артикул: **101499**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	490
Глубина, мм	745
Высота, мм	1055
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	159

Спиральный тестомес [Gastromix HS40B](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста с влажностью не более 50%, которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа, защитная решетка и спираль - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки: 125 / 250 об/мин.
- Скорость вращения чаши: 12 / 24 об/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.