COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 10.11.2026

# Тестомес спиральный Gastromix HS40B



**Цена с НДС: 101 499 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 крашенного 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.