COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Gastromix HS60B



Цена с НДС: 135 022 руб.

Артикул: **161142**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	60
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.6
Ширина, мм	580
Глубина, мм	1040
Высота, мм	1150
Вес (без упаковки), кг	210
Вес (с упаковкой), кг	250

Спиральный тестомес Gastromix HS60B 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. Дежа и спираль выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят дежа и крюк.

Особенности:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки: 104 / 210 об/мин.
- Скорость вращения чаши: 10 / 20 об/мин.

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