

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Тестомес спиральный Gastromix HS60B

Цена с НДС: 114 564 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.