COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 07.08.2025

Тестомес спиральный Gastromix HSD20A

Цена с НДС: 83 707 руб.

Артикул: **627559**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Производительность, кг/час	8
Объем дежи	20
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	753
Глубина, мм	395
Высота, мм	705
Вес (без упаковки), кг	137.5
Вес (с упаковкой), кг	145

Спиральный тестомес Gastromix HSD20A 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 входит крюк.

Особенности:

- Таймер с установкой до 60 минут
- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

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