COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 08.08.2025

Тестомес спиральный Gastromix HSD30B

Цена с НДС: 87 720 руб.

Артикул: **209697**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Производительность, кг/час	12
Объем дежи	30
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	795
Глубина, мм	445
Высота, мм	773
Вес (без упаковки), кг	152
Вес (с упаковкой), кг	160

Спиральный тестомес Gastromix HSD30B 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.