

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Тестомес спиральный Gastromix HS100B

Цена с НДС: 339 651 руб.

Артикул: **973428**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	100 л
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	40 кг
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.5
Ширина, мм	1080
Глубина, мм	650
Высота, мм	1315
Вес (без упаковки), кг	293
Вес (с упаковкой), кг	320

Тестомес спиральный [Gastromix HS100B](#) 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:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

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