

Коммерческое предложение от 25.10.2025

Тестомес спиральный Gastromix HS10A

Цена с НДС: 44 370 руб.

Артикул: **647693**



Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.65
Ширина, мм	315
Глубина, мм	600
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	62
Вес (с упаковкой), кг	79

Тестомес спиральный <u>Gastromix HS10A</u> 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. Корпус выполнен из крашенного металла, дежа, защитная решетка и спираль - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки: 207 об/мин.
- Скорость вращения чаши: 20 об/мин.

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