

Коммерческое предложение от 12.06.2026

Тестомес спиральный Gastromix HSD40B

Цена с НДС: 106 380 руб.

Артикул: **196956**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Загрузка теста, кг	15от 4.5 до 15
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	875
Глубина, мм	485
Высота, мм	765
Вес (без упаковки), кг	158
Вес (с упаковкой), кг	178

Спиральный тестомес [Gastromix HSD40B](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса теста с влажностью не менее 50%. Оборудование оснащено электромеханическим управлением, таймером, микровыключателем на крышке, электродвигателем с цепным приводом, дежей и спиральным месильным органом. Материал корпуса - металл с антикоррозийным покрытием белого цвета, материал дежи, решетки, спирали и центрального стержня - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте крюк и дежа.

Технические характеристики:

- Таймер до 60 минут
- Таймер для установки длительности замеса с помощью поворотного переключателя
- Защитная решетка с возможностью добавления ингредиентов в процессе работы
- Эргономичный дизайн

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.