COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Gastromix HSD40B



Цена с НДС: 112 707 руб.

Артикул: **196956**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная 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 приводов, дежой 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 ингридиентов в процессе работы
- Эргономичный дизайн

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