

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Тестомес спиральный Gastromix HSD30A

**Цена с НДС: 85 398 руб.**

Артикул: **371200**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Загрузка теста, кг	12
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	795
Глубина, мм	445
Высота, мм	773
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	151

Спиральный тестомес [Gastromix HSD30A](#) 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.