

Коммерческое предложение от 11.06.2026

Тестомес спиральный Gastromix HSD10A

Цена с НДС: 61 976 руб.

Артикул: **188072**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Загрузка теста, кг	4
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.37
Ширина, мм	585
Глубина, мм	355
Высота, мм	595
Вес (без упаковки), кг	30
Вес (с упаковкой), кг	36

Спиральный тестомес [Gastromix HSD10A](#) 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.