COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 08.08.2025

Тестомес спиральный Gastromix HS30A

Цена с НДС: 58 480 руб.

Артикул: **606316**

Ожидается

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	12
Объем дежи	30
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	725
Глубина, мм	432
Высота, мм	886
Вес (без упаковки), кг	97
Вес (с упаковкой), кг	113

Спиральный тестомес Gastromix HS30A используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса теста с влажностью не менее 50%. Оборудование оснащено электромеханическим управлением, микровыключателем на крышке, электродвигателем с ременным приводов, дежой и спиральным месильным органом. Материал корпуса - окрашенный металл, материал дежи, решетки, спирали и центрального стержня - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Скорость вращения спирали: 207 об/мин
- Скорость вращения дежи: 10 об/мин
- Цвет: белый

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