

## Коммерческое предложение от 12.06.2026

### Тестомес спиральный Gastromix HS30B

**Цена с НДС: 61 440 руб.**

Артикул: **240743**

Уточняйте



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.85
Ширина, мм	730
Глубина, мм	445
Высота, мм	860
Вес (без упаковки), кг	101
Вес (с упаковкой), кг	123

Спиральный тестомес [Gastromix HS30B](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста с влажностью не более 50%, которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа, защитная решетка и спираль - из нержавеющей стали.

#### Особенности:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

#### Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки: 110 / 240 об/мин.
- Скорость вращения чаши: 10 / 20 об/мин.

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