

Коммерческое предложение от 12.03.2026

Тестомес спиральный Gastromix HS20A

Цена с НДС: 52 898 руб.

Артикул: **942945**

Ожидается



| | |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия | 6 мес. |
| Страна-производитель | Китай |
| Объем дежи, л | 20 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Число скоростей | 1 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.1 |
| Ширина, мм | 675 |
| Глубина, мм | 427 |
| Высота, мм | 853 |
| Вес (без упаковки), кг | 78 |
| Вес (с упаковкой), кг | 92 |

Спиральный тестомес [Gastromix HS20A](#) 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: 207 об/мин.
- Скорость вращения чаши: 20 об/мин.

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