

Коммерческое предложение от 22.01.2026**Тестомес спиральный Gastromix HS20A****Цена с НДС: 56 170 руб.****Артикул: 942945****Есть в наличии**

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

Сpirальный 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 крашенного 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.