COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 25.10.2025

Тестомес спиральный Gastromix HS20A

Цена с НДС: 52 729 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

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 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.