

Коммерческое предложение от 30.05.2026

Тестомес спиральный Gastromix HS20B

Цена с НДС: 53 500 руб.

Артикул: **521480**

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	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.45
Ширина, мм	675
Глубина, мм	427
Высота, мм	853
Вес (без упаковки), кг	78
Вес (с упаковкой), кг	92

Спиральный тестомес [Gastromix HS20B](#) 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 / 230 об/мин.
- Скорость вращения чаши: 10 / 20 об/мин.

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