COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Gastromix HS100B



Цена с НДС: 377 613 руб.

Артикул: **973428**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	100 л
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	40 кг
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.5
Ширина, мм	1080
Глубина, мм	650
Высота, мм	1315
Вес (без упаковки), кг	293
Вес (с упаковкой), кг	320

Тестомес спиральный Gastromix HS100B 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. Дежа и спираль выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

Особенности:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

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