COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Gastromix HS8A



Цена с НДС: 38 433 руб.

Артикул: **839166**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.45
Ширина, мм	495
Глубина, мм	302
Высота, мм	385
Вес (без упаковки), кг	62
Вес (с упаковкой), кг	79

Спиральный тестомес Gastromix HS8A 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. Модель оснащена защитной решеткой и микровыключателем. Корпус выполнен из крашенного металла, дежа, месильный орган и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Ременной тип привода
- Защитная решетка

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения спирали: 159 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 21 об/мин.
- Габариты в упаковке: 555x355x480 мм

Внимание! В процессе эксплуатации необходимо проверять и регулировать натяжение ремней привода!

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