

Коммерческое предложение от 20.04.2026

Тестомес спиральный Gastromix HS30A

Цена с НДС: 57 954 руб.

Артикул: **606316**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	12
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	725
Глубина, мм	432
Высота, мм	886
Вес (без упаковки), кг	97
Вес (с упаковкой), кг	113

Спиральный тестомес [Gastromix HS30A](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса теста с влажностью не менее 50%. Оборудование оснащено электромеханическим управлением, микровыключателем на крышке, электродвигателем с ременным приводом, дежей и спиральным месильным органом. Материал корпуса - окрашенный металл, материал дежи, решетки, спирали и центрального стержня - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Скорость вращения спирали: 207 об/мин
- Скорость вращения дежи: 10 об/мин
- Цвет: белый

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