

Коммерческое предложение от 21.04.2026

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.