

**Миксер планетарный GASTROMIX В
15N**



(Цена со склада в г.Москва)

41 807 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Gastromix В 15N предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из крашеного металла, съемная дежа и защитная решетка - из нержавеющей стали. Особенности: Электромеханическая система управления Механизм подъема дежи Съемная дежа Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты Защитная решетка из нержавеющей стали

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Код товара | 37233 |
| Производитель | GASTROMIX |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 490x390x720 |
| Гарантия, мес | 6 |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 0,55 |
| Способ установки | Напольная |
| Объем дежи, л | 15 |
| Количество скоростей | 3 |
| Механизм крепления чаши | съемная дежа |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | нет |
| Материал корпуса | Окрашенная сталь |
| Скорость вращения привода, об/мин | 155/251/502 |
| Вес нетто, кг | 44 |
| Вес в упаковке, кг | 54 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 420x525x800 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Комплектация | крюк, лопатка и венчик |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |