

**Миксер планетарный GASTROMIX В  
15N**



(Цена со склада в г.Москва)

**48 209 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	напольный
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
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	420x525x800
Вес нетто, кг	44
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	54
Комплектация	крюк, лопатка и венчик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700