

Тестомес спиральный GASTROMIX
HS10A



(Цена со склада в г.Москва)

44 497 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HS10A 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. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа, защитная решетка и спираль - из нержавеющей стали. Особенности: Механическая защита движущихся деталей Микровыключатель на крышке дежи
Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: 160 об/мин. Скорость вращения чаши: 15 об/мин Максимальная загрузка теста на один замес: 6 кг Максимальная загрузка муки на один замес: 4 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 42255 |
| Производитель | GASTROMIX |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 600x315x630 |
| Гарантия, мес | 6 |
| Исполнение | Спиральный |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 0.65 |
| Объем дежи, л | 10 |
| Количество скоростей | 1 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | есть |
| Материал корпуса | Окрашенная сталь |
| Управление | электромеханическое |
| Вес нетто, кг | 58 |
| Вес в упаковке, кг | 70 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 680x375x720 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |