

Тестомес спиральный GASTROMIX
HS10A



(Цена со склада в г.Москва)

45 042 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.

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