

Тестомес спиральный GASTROMIX  
HSD10A со съемной дежой



(Цена со склада в г.Москва)

**65 488 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес GASTROMIX HSD10A 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 Таймер работы до 60 минут Скорость вращения дежи: 9 об/мин Параметры теста из расчета на 50% воды: МИН Загрузка теста для одной партии (кг) - 0,9 МАКС Загрузка теста для одной партии (кг) - 4

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	42256
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	585x355x595
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Вес нетто, кг	70
Вес в упаковке, кг	77
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x370x700
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000