

Тестомес спиральный XINXIN  
HS40BN 380B



(Цена со склада в г.Москва)

**78 527 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес XINXIN HS40BN 380B 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. Дополнительные характеристики: Вместимость: 15 кг муки 2 скорости вращения дежи: 12,5/25 об/мин 2 скорости вращения крюка: 123/246 об/мин

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	43706
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	770x440x850
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1.5
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	108
Вес в упаковке, кг	132
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	680x375x720
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000