

Планетарная тестомесильная
машина GASTRORAG B10-HG



(Цена со склада в г.Москва)

23 954 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер GASTRORAG B10-HG 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. Оборудование устанавливается на пол. Корпус выполнен из окрашенной стали, съемная дежа - из нержавеющей стали. В комплект поставки входят крюк для теста, плоский бiter и венчик. Дополнительные характеристики: Скорость вращения: 130 / 233 / 415 об/мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4318
Производитель	GASTRORAG (Гастрораг)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	426x316x665
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	0,37
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	10
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	415
Вес нетто, кг	55
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	500