Планетарная тестомесильная машина GASTRORAG B20-HG

(Цена со склада в г.Москва)

31 892 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер GASTRORAG B20-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 битер и венчик. Дополнительные характеристики: Скорость вращения: 94 / 165 / 386 об/мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4319
Производитель	GASTRORAG (Гастрораг)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	540x415x763
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	20
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	386
Вес нетто, кг	82
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	500