

Протирачная машина для сухарей и
сыра Gastrorag CG55SH



(Цена со склада в г.Москва)

18 178 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Протирачная машина для сухарей и сыра GASTRORAG CG55SH – электромеханическое оборудование для натирания и измельчения разнообразной продукции для добавления в горячие и холодные блюда, кондитерские изделия: орехов, твердого сыра (не использовать для натирания мягкого сыра), сухарей, натурального шоколада.

Особенности: скорость вращения рабочего барабана – 1440 об/мин; отверстие для загрузки продукции – 150х95 мм; кнопки пуск/стоп – влагозащищенные; крышка-прижим с ручкой и микровыключателем для безопасной работы: остановка двигателя при поднятом прижиме, автозапуск при опускании.

Стандартная комплектация: корпус – литая конструкция, материал – полированный алюминий; рабочий барабан (валок) из полированной пищевой стали; прорезиненные ножки; двигатель с блокировкой при перегреве (рекомендовано делать паузы в работе).

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17838
Производитель	GASTRORAG (Гастрораг)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	490х325х485
Гарантия, мес	12
Применение	Array
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,55
Материал корпуса	Алюминий
Производительность, кг/час	40
Скорость вращения привода, об/мин	1440
Вес нетто, кг	18
Вес в упаковке, кг	20
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	600