

Миксер планетарный GASTROMIX В

5



(Цена со склада в г.Москва)

25 598 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Gastromix В 5 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. Корпус выполнен из алюминия, съемная дежа - из нержавеющей стали, защитная крышка - из пластика. Особенности: Электромеханическая система управления Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты Высокое качество, широкая универсальность, длительный срок службы, гигиеничность и легкость в эксплуатации

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26545
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	350x230x400
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,3
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Алюминий
Скорость вращения привода, об/мин	1020
Вес нетто, кг	14
Вес в упаковке, кг	16
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	440x330x490
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	защитная крышка, крюк, лопатка и венчик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700