

**Миксер планетарный GASTROMIX В
5 ECO**



(Цена со склада в г.Москва)

10 190 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Gastromix В 5 ECO 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 пластика, дежа - из нержавеющей стали, защитная крышка - из пластика. Особенности: Электромеханическая система управления Режим пульсации Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты Непрерывная работа двигателя не должна превышать 5 минут, после чего необходимо сделать паузу продолжительностью не менее 10-15 минут, в противном случае оборудование может выйти из строя из-за перегрузок двигателя разовая загрузка — 1,5 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26546
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	368x227x350
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,8
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5
Количество скоростей	6
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Пластик
Скорость вращения привода, об/мин	1020
Вес нетто, кг	6.5
Вес в упаковке, кг	7
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	453x273x417
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	защитная крышка, крюк, лопатка и венчик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700