

**Тестомес спиральный GASTROMIX
HS30B**



(Цена со склада в г.Москва)

67 148 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HS30B используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста с влажностью не более 50%, которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа, защитная решетка и спираль - из нержавеющей стали. Особенности: Механическая защита движущихся деталей Микровыключатель на крышке дежи
Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: 110 / 240 об/мин. Скорость вращения чаши: 10 / 20 об/мин Максимальная загрузка теста на один замес: 18 кг Максимальная загрузка муки на один замес: 12 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26764
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	725x432x886
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	110/240
Вес нетто, кг	106
Вес в упаковке, кг	120
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	790x500x1020
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000