

**Тестомес спиральный GASTROMIX  
HS40B**



(Цена со склада в г.Москва)

**90 026 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес GASTROMIX HS40B 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: 125 / 250 об/мин. Скорость вращения чаши: 12 / 24 об/мин.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	26765
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	754x490x1052
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	40
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	125/250
Вес нетто, кг	131
Вес в упаковке, кг	152
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x580x1185
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000