

**Тестомес спиральный GASTROMIX
HS50B**



(Цена со склада в г.Москва)

114 668 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HS50B 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: 240 / 120 об/мин. Скорость вращения чаши: 15 / 30 об/мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26766
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	800x532x1052
Гарантия, мес	6
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	50
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	120/240
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x580x1185
Вес нетто, кг	140
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	159
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700