

**Тестомес спиральный GASTROMIX
HS80B**



(Цена со склада в г.Москва)

214 742 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HS80B 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 Цвет корпуса - белый Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: 120 / 240 об/мин. Скорость вращения чаши: 15 / 30 об/мин. Важно!!! В процессе эксплуатации необходимо проверять и регулировать натяжение ремней привода.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26768
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	920x580x1142
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	80
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	104/210
Вес нетто, кг	220
Вес в упаковке, кг	260
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1010x660x1250
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000