

Тестомес спиральный GASTROMIX
HS100B



(Цена со склада в г.Москва)

339 194 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HS100B 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 Важно!!! В процессе эксплуатации необходимо проверять и регулировать натяжение ремней привода.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26769
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	1080x650x1315
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4,5
Объем дежи, л	100
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	293
Вес в упаковке, кг	320
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x750x1415
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000