

**Миксер планетарный GASTROMIX В
20С**



(Цена со склада в г.Москва)

42 336 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Gastromix В 20С предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из крашеного металла, съемная дежа и защитная решетка - из нержавеющей стали. Особенности: Электромеханическая система управления. Механизм подъема дежи. Съемная дежа. Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27978
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	520x420x760
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	105/180/408
Вес нетто, кг	71
Вес в упаковке, кг	85
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x565x875
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	крюк, лопатка и венчик
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000