

Миксер планетарный GASTROMIX В  
40С



(Цена со склада в г.Москва)

**106 724 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Планетарный миксер Gastromix В 40С 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	27981
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	620x630x1011
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	40
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	80/160/310
Вес нетто, кг	130
Вес в упаковке, кг	151
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	710x640x1140
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	крюк, лопатка и венчик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000