

**Миксер планетарный GASTROMIX В
60С 380V**



(Цена со склада в г.Москва)

238 265 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Gastromix В 60С 380V 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	27983
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	724x652x1300
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	60
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	74/150/288
Вес нетто, кг	205
Вес в упаковке, кг	234
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x720x1395
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	крюк, лопатка и венчик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000