

**Тестомес спиральный GASTROMIX
HS20A**



(Цена со склада в г.Москва)

54 096 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HS20A 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
Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: 207 об/мин. Скорость вращения чаши: 20 об/мин МИН загрузка муки для одной партии (кг) 2.4 МАКС загрузка муки для одной партии (кг) 8 МИН загрузка теста для одной партии (кг) 3.6 МАКС загрузка теста для одной партии (кг) 12

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29329
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	675x427x853
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	1
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	207
Вес нетто, кг	90
Вес в упаковке, кг	111
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	740x495x980
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000