

**Тестомес спиральный GASTROMIX
HS8A**



(Цена со склада в г.Москва)

32 558 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HS8A 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: 159 об/мин. Скорость вращения чаши: 21 об/мин. МИН загрузка муки для одной партии (кг) 0.9. МАКС загрузка муки для одной партии (кг) 3. МИН загрузка теста для одной партии (кг) 1.4. МАКС загрузка теста для одной партии (кг) 4.5.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29902
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	495x302x385
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,45
Объем дежи, л	8
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	159
Вес нетто, кг	36
Вес в упаковке, кг	40
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	555x355x480
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700