

**Тестомес спиральный GASTROMIX  
HS8A**



(Цена со склада в г.Москва)

**33 199 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	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700