

Тестомес спиральный GASTROMIX
HSD20B со съемной дежой



(Цена со склада в г.Москва)

104 194 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HSD20B 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 таймер работы до 60 минут две скорости вращения спирали и дежи

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31889
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	753x395x705
Гарантия, мес	6
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	110/240
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	865x485x845
Вес нетто, кг	137.5
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	144
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700