

Тестомес спиральный GASTROMIX
HSD30B со съемной дежой



(Цена со склада в г.Москва)

88 711 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес GASTROMIX HSD30B 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	31891
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	795x445x773
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	152
Вес в упаковке, кг	170
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	895x545x873
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000