

Описание товара Тестомес спиральный Gastromix

HS40B



Описание

Спиральный тестомес **Gastromix HS40B** 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 крашеного металла, дежа, защитная решетка и спираль - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки: 125 / 250 об/мин.
- Скорость вращения чаши: 12 / 24 об/мин.

Внимание! На фото представлена аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	40 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

Напряжение	380 В
Мощность	от 1.5 до 2.4 кВт
Ширина	490 мм
Глубина	745 мм
Высота	1055 мм
Вес (без упаковки)	131 кг
Вес (с упаковкой)	159 кг
Страна производства	Китай

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.