

Описание товара Тестомес спиральный Gastromix

HS30A



Описание

Спиральный тестомес **Gastromix HS30A** 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, фиксированная дежа, защитная решетка и спираль - из нержавеющей стали.

Внимание! В процессе эксплуатации необходимо проверять и регулировать натяжение ремней привода.

Особенности:

- Ременной тип привода
- Механическая защита движущихся деталей
- Микровыключатель на крышке дежи

Дополнительные характеристики:

- Цвет: белый
- Скорость вращения насадки: 207 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 10 об/мин.
- Габариты упаковки: 790x500x1020 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	445 мм
Высота	860 мм
Вес (без упаковки)	97 кг
Вес (с упаковкой)	113 кг
Страна производства	Китай
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста	12.5 кг
Объем дежи	30 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Бренд	Gastromix

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.