

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.