

**Тестомес спиральный GASTROMIX  
HS20A**



(Цена со склада в г.Москва)

**52 881 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес GASTROMIX HS20A 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  
Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: 207 об/мин. Скорость вращения чаши: 20 об/мин МИН загрузка муки для одной партии (кг) 2.4 МАКС загрузка муки для одной партии (кг) 8 МИН загрузка теста для одной партии (кг) 3.6 МАКС загрузка теста для одной партии (кг) 12

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	29329
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	675x427x853
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	207
Вес нетто, кг	90
Вес в упаковке, кг	111
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	740x495x980
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000