

Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Gastromix HS20A

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_gastromix_hs20a



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 крашеного металла, 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.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	20 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	630 мм
Глубина	315 мм
Высота	600 мм
Вес (без упаковки)	78 кг
Вес (с упаковкой)	92 кг
Страна производства	Китай

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.