

Описание товара Миксер планетарный Gastromix

В 20С



Описание

Планетарный миксер **Gastromix В 20С** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из крашеного металла, съемная дежа и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и крюк из нержавеющей стали.

Особенности:

- Электромеханическая система управления
- Механизм подъема дежи
- Съемная дежа
- Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки: 105 / 180 / 408 об/мин.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л

Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 105 до 408 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	420 мм
Глубина	520 мм
Высота	760 мм
Вес (без упаковки)	72 кг
Вес (с упаковкой)	92 кг
Цвет	металлический, нерж. сталь
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.