

Описание товара Миксер планетарный

GASTRORAG B10-HG



Описание

Планетарный миксер **GASTRORAG B10-HG** 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. Оборудование устанавливается на пол. Корпус выполнен из окрашенной стали, съемная дежа - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк для теста, плоский бiter и венчик.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 130 / 233 / 415 об/мин.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	10 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 130 до 415 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	316 мм
Глубина	426 мм

Высота	665 мм
Вес (без упаковки)	55 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.