

**Предлагаем Вашему вниманию
технологическое оборудование
фирмы GASTROMIX (КИТАЙ)**

ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ

- используются в пекарнях и пиццериях для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%
- дежа и спираль изготовлены из нержавеющей стали
- 2 скорости вращения насадки и дежи
- модели с различным объемом дежи
- микровыключатель на крышке дежи, механическая защита движущихся деталей



HS20B



HS30/40/50B

Модель	Объем дежи, л	Мощность, кВт	Напряжение, В	Скорость вращения насадки, об/мин	Скорость вращения чаши, об/мин	Габариты, мм	Цена, руб.
HS20A	20	1,1	220	207	20	680x370x730	45 530
HS20B	20	0,45/0,75	220	240/110	20/10	680x370x730	49 740
HS30B	30	0,85/1,5	380	240/110	20/10	750x430x900	58 700
HS40B	40	1,5/2,4	380	250/125	24/12	920x510x1050	81 300
HS50B	50	1,5/2,4	380	240/120	30/15	990x530x1090	94 970
HS60B	60	1,6/2,8	380	104/210	10/20	1040x580x1150	130 020