

Описание товара Миксер планетарный

GASTRORAG B20-HG



Описание

Планетарный миксер **GASTRORAG B20-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 битер и венчик.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 94 / 165 / 386 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 94 до 386 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт

Ширина	415 мм
Глубина	540 мм
Высота	763 мм
Вес (без упаковки)	82 кг
Цвет	нерж. сталь, металлический
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.