ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ GASTROMIX HS80B/HS100B

Представленные тестомесы предназначены для использования в условиях высоконагруженных производств. Увеличенный объём дежи позволяет получить большое количество теста за короткое время. Данные модели используются в пекарнях и пиццериях для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%.



- Объёмы дежи 80 и 100 литров, способны замешать 35 и 40 кг теста за один замес соответственно
- Две скорости вращения дежи и рабочего органа
- Материал корпуса - крашеный металл
- Электромеханическая система управления
- 2 таймера (на низкую и высокую скорость)
- Защитная решетка
- Имеет прочную конструкцию и износоустойчивые внутренние компоненты
- Мощность 2,4 и 4,5 кВт соответственно, напряжение 380В