ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ GASTROMIX HSD20A/20B/30B СО СЪЁМНОЙ ДЕЖОЙ

Представленные тестомесы отличаются от традиционных возможностью подъёма траверсы и съёма дежи, благодаря чему значительно облегчаются процессы выгрузки теста, очистки и обслуживания. Данные модели используются в пекарнях и пиццериях для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%.



- Объёмы дежи 20 и 30 литров, способны замешать 8 и 12 кг теста за один замес соответственно
- Одна (HSD20A) и две (HSD20B, HSD30B) скорости вращения дежи и рабочего органа
- Материал корпуса - крашеный металл
- Электромеханическая система управления
- Механизм подъема дежи
- Встроенный таймер
- Съемная дежа (нержавеющая сталь)
- Защитная решетка
- Имеет прочную конструкцию и износоустойчивые внутренние компоненты
- Мощность 1,1-1,5 кВт, напряжение 220В у односкоростной модели, 380В у двухскоростных