ТЕСТОМЕСЫ

Отличное решение для небольших пекарен, пиццерий, кухонь, лабораторий для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%.

Gastromix HS20A/HS20B/30B/40B/50B



Объем дежи	20/30/40/50 л
Материал корпуса	крашеный металл
Количество скоростей	2 скорости / **HS20A** - 1 скорость

- ✔ фиксированная дежа (нержавеющая сталь)
- ✔ защитная решетка (нержавеющая сталь)
- ✔ микровыключатель на крышке дежи, механическая защита движущихся деталей
- ✔ 2 скорости вращения спирали и дежи
- ✔ модели с 1 скоростью используются при замесе теста для пиццы

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость вращения вала, об/мин	Скорость вращения дежи, об/мин	Габариты, мм	Вес нетто, кг
HS 20A	220	1,1	207	20	675x427x853	78
HS 20B	220	0,45/0,75	240/110	20/10	675x427x853	78
HS 30B	380	0,85/1,5	240/110	20/10	730x445x860	101
HS 40B	380	1,5/2,4	250/125	24/12	754x490x1055	131
HS 50B	380	1,5/2,4	240/120	30/15	794x520x1055	140