



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 |