

## 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/60B



Объем дежи	20/30/40/50/60 л
Материал корпуса	крашеный металл
Количество скоростей	2 скорости / <b>HS20A</b> - 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 спирали, об/мин	Скорость вращения дежи, об/мин	Габариты, мм	Вес нетто, кг
<b>HS 20A</b>	220	0,75	230	20	680x370x730	78
<b>HS 20B</b>	220	0,75	116/230	12/24	680x370x730	78
<b>HS 30B</b>	380	1,1	123/185	10/17	750x430x900	104
<b>HS 40B</b>	380	2,2	114/230	10/20	920x510x1050	153
<b>HS 50B</b>	380	2,4	110/230	10/20	990x530x1090	197
<b>HS 60B</b>	380	2,8	104/210	10/20	1040x580x1150	210