

# Описание товара Миксер планетарный

## GASTRORAG B30-HG



### Описание

Планетарный миксер **GASTRORAG B30-HG** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Оборудование устанавливается на пол. Корпус выполнен из окрашенной стали, съемная дежа - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк для теста, плоский бiter и венчик.

### Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 94 / 165 / 386 об/мин.

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

### Характеристики

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Установка                 | напольный              |
| Объем дежи                | 30 л                   |
| Механизм поднятия головы  | фиксированная траверса |
| Число скоростей           | 3                      |
| Скорость вращения венчика | от 94 до 386 об/мин.   |
| Напряжение                | 220 В                  |
| Мощность                  | 1.1 кВт                |

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Ширина              | 435 мм                     |
| Глубина             | 590 мм                     |
| Высота              | 830 мм                     |
| Вес (без упаковки)  | 90 кг                      |
| Цвет                | нерж. сталь, металлический |
| Страна производства | Китай                      |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.