

# Описание товара Миксер планетарный Gastromix

## В 5



### Описание

Планетарный миксер **Gastromix В 5** 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. Корпус выполнен из алюминия, съемная дежа - из нержавеющей стали, защитная крышка - из пластика.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и крюк.

### Особенности:

- Электромеханическая система управления
- Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты
- Высокое качество, широкая универсальность, длительный срок службы, гигиеничность и легкость в эксплуатации

### Характеристики

Установка	настольный
Объем дежи	5 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 0 до 1020 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.3 кВт

Ширина	230 мм
Глубина	350 мм
Высота	400 мм
Вес (без упаковки)	14 кг
Вес (с упаковкой)	21 кг
Цвет	белый, 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.