

## Коммерческое предложение от 08.04.2025

Наименование товара: Миксер планетарный Gastromix В 20С

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser\\_planetarnyj\\_gastromix\\_b\\_20c](https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_gastromix_b_20c)



### Описание

Планетарный миксер **Gastromix В 20С** 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 крашеного металла, съемная дежа и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и крюк из нержавеющей стали.

### **Особенности:**

- Электромеханическая система управления
- Механизм подъема дежи
- Съемная дежа
- Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты

### **Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения насадки: 105 / 180 / 408 об/мин.

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

## **Характеристики**

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 105 до 408 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	420 мм
Глубина	520 мм
Высота	760 мм
Вес (без упаковки)	72 кг
Вес (с упаковкой)	92 кг
Цвет	металлический, нерж. сталь
Страна производства	Китай

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.