



МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ GASTROMIX В 5

Миксер В 5 идеально подходит для замеса бисквитного, белкового, заварного, дрожжевого, слоеного слоёного теста. Широко используется на кухнях профессиональных предприятий общепита



- Мощность **300 Вт**, подключение 220В
 - Объем дежи **5 литров**
 - Скорость вращения планетарного механизма **45-270 об/мин**
 - Скорость вращения насадки **0-1020 об/мин**
 - Откидная рабочая голова с фиксатором
 - Съёмная дежа
 - Защитная крышка (пластик)
 - Материал корпуса — **алюминиевый сплав**
 - **Вариатор скорости**
 - Электромеханическая система управления
 - В комплекте крюк, лопатка и венчик
- Имеет прочную конструкцию и надежные внутренние компоненты