

Тестомес спиральный Gastromix HSD20B



Спиральный тестомес ****Gastromix HSD20B**** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса различных видов теста с влажностью не более 50%, которое подходит для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. Дежа и спираль выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

****Особенности:****

- * Таймер с установкой до 60 минут
- * Механическая защита движущихся деталей