

Тестомес спиральный Gastromix HS100B



Спиральный тестомес ****Gastromix HS100B**** 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:****

- * Механическая защита движущихся деталей
- * Микровыключатель на крышке дежи