

## 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