



ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ

Тестоделители

Тестоделители GASTROMIX предназначены для точного и быстрого деления заготовок на равные по весу части. Этот аппарат экономит ценное рабочее время персонала — работникам нужно только равномерно распределить тесто в чаше и достать заготовки после окончания деления. Ножи после деления поднимаются автоматически. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, аппарат малошумный

ПЛЮСЫ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ GASTROMIX:

- + Низкий уровень шума
- + Прочная конструкция, надежные внутренние компоненты
- + Легкость в эксплуатации



ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ. ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ



DD-36

	DD-36
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество делений	36
Вес заготовки, г	30-100
Мощность, кВт	0,55
Напряжение, В	220
Габариты, мм	520×420×1280
Вес, кг	180

- Полуавтоматический



Тестоделители-округлители

Тестоделители-округлители GASTROMIX — используются на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, предназначены для точного и быстрого деления тестовых заготовок на равные части и придания полученным порциям округлой формы. Процесс деления и округления осуществляется с помощью рычага.

GR-30S

	GR-30S
Материал корпуса	крашеная сталь
Количество делений	30
Вес заготовки, г	30-100
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220/380
Габариты, мм	740×570×2100
Вес, кг	330



- Электромеханическое управление
- Корпус из окрашенной стали
- Полуавтоматический — ручное деление, автоматическое округление

