

Описание товара Миксер планетарный FIMAR

PLN40M



Описание

Планетарный миксер **FIMAR PLN40M** предназначен для замеса различного вида теста: тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов и взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена микровыключателем на защитном приспособлении емкости и емкости. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, верхний картер выполнен из АБС-пластика, емкость и венчик - из нержавеющей стали, защита емкости - из поликарбоната, крюк и лопатка - из алюминия.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Механическая панель управления
- Механический таймер 0-30 мин.
- Съемная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов

Дополнительные характеристики:

- Мощность: 0,75 / 1 / 1,3 кВт
- Скорость вращения: 30 / 60 / 120 об/мин.
- Габариты в упаковке: 1100x800x1800 мм
- Объем упаковки: 1,584 м³

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 30 до 120 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	от 0.75 до 1.3 кВт
Ширина	910 мм
Глубина	650 мм
Высота	1520 мм
Вес (без упаковки)	250 кг
Вес (с упаковкой)	260 кг
Цвет	белый
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.