

Описание товара Миксер планетарный

Станкостроитель МВ-60 (1 дежа)



Описание

Планетарный миксер **Станкостроитель МВ-60** служит для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен таймером.

Прибор работает в полуавтоматическом режиме. С помощью кнопки на панели управления поднимается дежа, после работы она автоматически отключается и опускается вниз.

В комплект поставки входят дежа с колесами, венчик, крюк и лопатка.

Дополнительные характеристики:

- Частота вращения вокруг собственной оси, об./мин.: 34/119
- Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин.: 83/279

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 34 до 279 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт

Ширина	720 мм
Глубина	750 мм
Высота	1285 мм
Вес (без упаковки)	190 кг
Цвет	металлический
Страна производства	Россия

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.