

Описание товара Миксер планетарный

AlexanderSolia AW R 200



Описание

Планетарный миксер **AlexanderSolia AW R 200** предназначен для замеса теста, взбивания сливок и белка, перемешивания фруктового творога, пюре, мясного фарша и других продуктов на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус, съемная дежа и венчик выполнены из нержавеющей стали, съемный защитный экран - из пластика.

В комплект поставки входят дежа и венчик.

Особенности:

- Панель управления VL 4:
 - Программируемая электронная система контроля скорости с цифровым таймером
 - Автоматические поднятие и опускание дежи
 - Функции убыстрения и аварийной остановки
- Подъем и фиксация чаши в одном рабочем ходе
- Корпус изнутри и снаружи покрыт акрилом
- Напольное исполнение

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Крюк для замеса:
 - Песочное тесто / маффины: 120 кг
 - Венчик:
 - Яичный белок: 27 л
 - Майонез: 160 л
 - Картофельное пюре: 140 кг

- Сливки: 120 л
- Длина кабеля: 2,5 м

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	200 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 47 до 257 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	5.5 кВт
Ширина	754 мм
Глубина	1301 мм
Высота	1910 мм
Вес (без упаковки)	525 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Германия

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.