

Описание товара Миксер планетарный Gastromix

В 7



Описание

Планетарный миксер **Gastromix В 7** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из алюминия, съемная дежа - из нержавеющей стали, защитная крышка - из пластика.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и крюк.

Особенности:

- Электромеханическая система управления
- Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты
- Высокое качество, широкая универсальность, длительный срок службы, гигиеничность и легкость в эксплуатации

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки: от 45 до 270 об/мин.

Характеристики

Установка	настольный
Объем дежи	7 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)

Скорость вращения венчика	от 0 до 1020 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.325 кВт
Ширина	250 мм
Глубина	400 мм
Высота	410 мм
Вес (без упаковки)	14.2 кг
Вес (с упаковкой)	17 кг
Цвет	белый, металлический
Страна производства	Китай

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.