

# Описание товара Миксер планетарный Starfood

## M5A



### Описание

Планетарный миксер **Starfood M5A** предназначен для замеса различного теста, перемешивания творога и фарша, взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы.

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

### Характеристики

|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| Установка                 | настольный                     |
| Объем дежи                | 5 л                            |
| Механизм поднятия головы  | подъемная траверса             |
| Число скоростей           | вариатор (плавная регулировка) |
| Скорость вращения венчика | от 85 до 530 об/мин.           |
| Напряжение                | 220 В                          |
| Мощность                  | 0.37 кВт                       |
| Ширина                    | 240 мм                         |
| Глубина                   | 420 мм                         |
| Высота                    | 475 мм                         |
| Цвет                      | нерж. сталь, металлический     |
| Страна производства       | Тайвань                        |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.