

Описание товара Миксер планетарный Starmix PL40NVHF 380B



Описание

Напольный планетарный миксер **Starmix PL40NVHF** предназначен для взбивания кондитерских масс: кремов, суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного, заварного теста на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена сенсорной панелью управления с дисплеем. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

- Дежа VSPL40
- Венчик FFFPL40
- Лопатка SP40X
- Крюк GPL40X

Особенности:

- Встроенный таймер
- Фиксированный защитный кожух
- Ручной подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси: от 80 до 353 об/мин.
 - Вокруг дежи: от 36 до 160 об/мин.
- Габариты дежи: 554x475x385 мм
- Габариты в упаковке: 750x1100x1700 мм

- Вес дежи: 9,9 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 20 л VSPL40/20
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм FFGPL40
- Лопатка из алюминия SP40
- Крюк из алюминия GPL40
- Спираль из алюминия SPL40
- Спираль из нержавеющей стали SPL40X
- Комплект RPL40/20
- Съёмная защитная крышка из пластика R
- Защитная решетка из нержавеющей стали G

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 80 до 353 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	685 мм
Глубина	926 мм
Высота	1477 мм
Вес (без упаковки)	210 кг
Вес (с упаковкой)	240 кг
Цвет	серый, оранжевый
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.