

Описание товара Миксер планетарный ERGO B30

220В



Описание

Планетарный миксер **ERGO B30** предназначен для замеса различного теста, а также для взбивания кремов и приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая промес теста по объему дежи. Дежа и месительные органы изготовлены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 насадки: крюк, лопатка и венчик.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения венчика: 88, 168, 292 об/мин.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	30 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 88 до 292 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	1.8 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	600 мм

Высота	890 мм
Вес (без упаковки)	143 кг
Цвет	металлический, нерж. сталь
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.