

Коммерческое предложение от 25.05.2025

Наименование товара: Миксер планетарный FIMAR PLN20BV

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_fimar_pln20bv



Описание

Планетарный миксер **FIMAR PLN20BV** предназначен для замеса различного вида теста: тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов и взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена микровыключателем на защитном приспособлении емкости и емкости. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, верхний картер выполнен из АБС-пластика, емкость и венчик - из нержавеющей стали, защита емкости - из поликарбоната, крюк и лопатка - из алюминия.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Механическая панель управления
- Вариатор с инвертором
- Механический таймер 0-30 мин.
- Съёмная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 490х750х900 мм
- Объем упаковки: 0,331 м³

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 30 до 120 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.5 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	400 мм
Высота	640 мм
Вес (без упаковки)	47 кг
Вес (с упаковкой)	55 кг
Цвет	белый
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.