

Описание товара Миксер планетарный FIMAR

EasyLine B40K 380B



Описание

Планетарный миксер **FIMAR EasyLine B40K** 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 дежи и крышке. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа, защита дежи и венчик - из нержавеющей стали AISI 304, крюк и лопатка - из алюминия.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Защита двигателя
- Таймер 0-60 мин.
- Съемная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 84 / 151 / 270 об/мин.
- Габариты в упаковке: 725x650x1135 мм
- Объем упаковки: 0,535 м³

Характеристики

Установка

напольный

Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 84 до 270 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.3 кВт
Ширина	622 мм
Глубина	572 мм
Высота	970 мм
Вес (без упаковки)	150 кг
Вес (с упаковкой)	182 кг
Цвет	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.