

Коммерческое предложение от 30.06.2025

Наименование товара: Миксер планетарный Porlanmaz Bakery Machinery PMP 80

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_porlanmaz_bakery_machinery_pmp_80



Описание

Планетарный миксер **Porlanmaz Bakery Machinery PMP 80** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Дежа выполнена из нержавеющей стали, венчик, спираль и лопатка - из алюминия.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и спираль.

Особенности:

- Однофазный
- Благодаря большому запасу прочности подходит для интенсивной работы
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Легкость очистки и обработки деталей
- Прочный корпус
- Экономный расход электроэнергии

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - 1 скорость: 1,5 кВт
 - 2 скорость: 2 кВт
 - 3 скорость: 2,5 кВт
- Скорость вращения:
 - Двигатель:
 - 1 скорость: 55 об/мин.
 - 2 скорость: 100 об/мин.
 - 3 скорость: 120 об/мин.
 - Насадка:
 - 1 скорость: 140 об/мин.
 - 2 скорость: 280 об/мин.
 - 3 скорость: 520 об./мин

Опции (заказываются отдельно):

- Автоподъем и спуск дежи
- Электронное управление скорости
- Нержавеющая тележка для дежи

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	80 л
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 140 до 520 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.5 до 2.5 кВт
Ширина	850 мм
Глубина	1050 мм
Высота	от 810 до 1600 мм
Вес (без упаковки)	265 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Турция

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.