

Описание товара Миксер планетарный

ТОРГМАШ МП-40



Описание

Планетарный миксер **БЕЛТОРГМАШ МП-40** предназначен для замеса теста различной консистенции, а также для взбивания кремов, муссов и перемешивания пюре, соусов и паштетов на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена преобразователем частоты, что позволяет плавно изменять скорость вращения двигателя, и оптимально подбирать скорость вращения рабочего органа для наилучшей обработки продукта. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Частота вращения рабочих органов:
 - Вокруг оси дежи: от 110 до 362 об. / мин.
 - Вокруг своей оси: от 40 до 130 об. / мин.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	795 мм
Глубина	605 мм

Высота	990 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Цвет	металлический
Страна производства	Россия

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.