

Описание товара Миксер планетарный OZTI OM

10 MF



Описание

Планетарный миксер **OZTI OM 10 MF** предназначен для замешивания теста, взбивания сливок, кремов, суфле и смешивания сиропов и соусов на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус выполнен из нержавеющей стали с покрытием электростатическим порошком, чаша и мешалки - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Инвертор
- 3 отдельных инструмента для взбивания, смешивания и замешивания
- Простая система управления
- Переключатель для регулировки защитной решетки
- Работа без шума и вибрации

Дополнительные характеристики:

- Класс защиты: 1 / IP 54

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	10 л
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 40 до 160 об/мин.
Напряжение	220 В

Мощность	0.55 кВт
Уровень шума	73 дБ
Ширина	450 мм
Глубина	540 мм
Высота	650 мм
Вес (без упаковки)	48 кг
Вес (с упаковкой)	56 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Турция

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.