

Описание товара Миксер планетарный ROLLMATIC BULL60



Описание

<p align="justify">

Миксер планетарный Bull 60 компании Rollmatic - предназначен для замеса всех видов теста, приготовления кремов и различных кондитерских масс. 2-ступенчатая передача: ремень + червячный редуктор, корпус - окрашенная сталь, крышка - ударопрочный пластик. Ручной подъемник дежи с механическим манипулятором. В комплект входят дежа из нержавеющей стали и инструменты (спираль, венчик, лопатка). Максимальный объем теста - 20 кг.

</p>

Характеристики

Вариатор скорости;

Автоматическое отключение миксера при опускании дежи;

Автоматическое отключение миксера при открывании защитного экрана;

Полноценная защита двигателя от перегрева;

Снабжен защитным экраном, предотвращающим попадание рук оператора в зону вращения рабочих органов миксера.

Габариты 690х940х1460мм, 380В, 2, 2кВт, объем 60л, электомехан. панель управления, скорости, таймер. В комплекте дежа, венчик, крюк, лопатка, съемная защитная решетка.

Характеристики

ГАБАРИТЫ (НЕТТО)	690х940х1460mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО)	800х1050х1600mm
НАПРЯЖЕНИЕ	380 Вольт
МОЩНОСТЬ	2.2 кВт
ВЕС (НЕТТО)	266кг
ВЕС (БРУТТО)	304кг

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.