

Описание товара Миксер планетарный Spar

SP40HA



Описание

Планетарный миксер **Spar SP40HA** служит для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Тесто может быть песочным, слоеным, заварным, дрожжевым, бисквитным и может использоваться для выпечки рогаликов, хлеба, пиццы, печенья и пр.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен механической коробкой передач и ручным подъемом дежи.

Управление происходит с помощью электромеханической панели. Аппарат оснащен автоматическим отключением, защитой двигателя от перегрузок. Можно загружать продукты без остановки работы миксера благодаря защитной решетке.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Дополнительные характеристики:

- Скорость: 99/176/320 об./мин.
- Механический таймер: 15 мин.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	3

Скорость вращения венчика	от 99 до 320 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	650 мм
Глубина	750 мм
Высота	1310 мм
Вес (без упаковки)	250 кг
Вес (с упаковкой)	290 кг
Цвет	нерж. сталь, металлический
Страна производства	Тайвань

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.