

Описание товара Миксер планетарный Starmix

PL60NVF 220В



Описание

Напольный планетарный миксер **Starmix PL60NVF** предназначен для взбивания кондитерских масс: кремов, суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного, заварного теста на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

- Дежа VSPL60
- Венчик FFFPL60
- Лопатка SP60X
- Крюк GPL60X

Особенности:

- Встроенный таймер на 30 минут
- Механический подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси: от 80 до 353 об/мин.
 - Вокруг дежи: от 36 до 160 об/мин.
- Габариты дежи: 612x527x410 мм
- Габариты в упаковке: 750x1100x1700 мм
- Вес дежи: 11,5 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 20 л VSPL60/20
- Дежа меньшего объема 40 л VSPL60/40
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм FFGPL60
- Лопатка из алюминия SP60
- Крюк из алюминия GPL60
- Спираль из алюминия SPL60
- Спираль из нержавеющей стали SPL60X
- Комплект RPL60/20
- Комплект RPL60/40
- Съёмная защитная крышка из пластика R
- Защитная решетка из нержавеющей стали G

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 80 до 353 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	3 кВт
Ширина	685 мм
Глубина	950 мм
Высота	1562 мм
Вес (без упаковки)	230 кг
Вес (с упаковкой)	270 кг
Цвет	серый, оранжевый
Страна производства	Италия

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.