

Описание товара Миксер планетарный Porlanmaz

Bakery Machinery PMP 60M



Описание

Планетарный миксер **Porlanmaz Bakery Machinery PMP 60M** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена раздвижной нержавеющей крышкой с выключателем безопасности и таймером. Дежа выполнена из нержавеющей стали, венчик, спираль и лопатка - из алюминия.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и спираль.

Особенности:

- Однофазный
- Благодаря большому запасу прочности подходит для интенсивной работы
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Легкость очистки и обработки деталей
- Прочный корпус
- Экономный расход электроэнергии

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - 1 скорость: 1,1 кВт
 - 2 скорость: 1,4 кВт
 - 3 скорость: 1,85 кВт
- Скорость вращения:
 -

Двигатель:

- 1 скорость: 55 об/мин.
- 2 скорость: 100 об/мин.
- 3 скорость: 120 об/мин.

○ Насадка:

- 1 скорость: 140 об/мин.
- 2 скорость: 280 об/мин.
- 3 скорость: 520 об./мин

Опции (заказываются отдельно):

- Автоподъем и спуск дежи
- Электронное управление скорости

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 140 до 520 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.1 до 1.85 кВт
Ширина	680 мм
Глубина	940 мм
Высота	от 800 до 1600 мм
Вес (без упаковки)	250 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.