

Описание товара Миксер планетарный Starmix

PL80SNVAG



Описание

Напольный планетарный миксер **Starmix PL80SNVAG** 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 и 4 металлическими ножками. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

- Дежа с защитной решеткой из нержавеющей стали
- Венчик FFFPL80
- Лопатка
- Крюк

Особенности:

- Встроенный таймер на 30 минут
- Кнопка аварийной остановки
- Автоматический подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси: от 73 до 333 об/мин.
 - Вокруг дежи: от 33 до 150 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 40 л VSPL80/40
- Дежа меньшего объема 60 л VSPL80/60
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм FFGPL80
- Лопатка из алюминия SP80
- Крюк из алюминия GPL80
- Спираль из алюминия SPL80
- Спираль из нержавеющей стали SPL80X
- Комплект RPL80/60
- Комплект RPL80/40

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	80 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 73 до 333 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	4.75 кВт
Ширина	855 мм
Глубина	1022 мм
Высота	1440 мм
Вес (без упаковки)	360 кг
Вес (с упаковкой)	415 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.