

# 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](http://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.