

Описание товара Миксер планетарный Spar SP60HA-DM



Описание

Планетарный миксер **Spar SP60HA-DM** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Модель оснащена электромеханической панелью управления и защитной решеткой с отверстием для загрузки ингредиентов без остановки процесса перемешивания. Дежа изготовлена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Особенности:

- Ручной подъем дежи
- Цифровой таймер с установкой до 15 минут
- Защита двигателя от перегрузок
- Идеальное перемешивание с минимум налипания ингредиентов на поверхность дежи
- Вал отбора мощности для использования насадок овощерезки V99S и мясорубки VH12

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 83 / 149 / 267 об/мин.
- Габариты в упаковке: 720x850x1530 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Скребок
- Жесткий венчик
- J-образный крюк

- Насадка лопатка из нержавеющей стали
- Тележка
- Дежа меньшего размера

Внимание! На фото аналогичная модель с механическим таймером.

Характеристики

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| Установка | напольный |
| Объем дежи | 60 л |
| Механизм поднятия головы | фиксированная траверса |
| Число скоростей | 3 |
| Скорость вращения венчика | от 83 до 267 об/мин. |
| Напряжение | 380 В |
| Мощность | 2.25 кВт |
| Ширина | 650 мм |
| Глубина | 780 мм |
| Высота | 1310 мм |
| 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.