

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.