

Описание товара Миксер планетарный FIMAR

EasyLine B20K 380B



Описание

Планетарный миксер **FIMAR EasyLine B20K** предназначен для замеса различного вида теста: тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов и взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена микровыключателем на защитном приспособлении дежи и крышке. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа, защита дежи и венчик - из нержавеющей стали AISI 304, крюк и лопатка - из алюминия.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Таймер 0-60 мин.
- Съемная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 108 / 199 / 382 об/мин.
- Габариты в упаковке: 640x570x880 мм
- Объем упаковки: 0,322 м³

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 108 до 382 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	496 мм
Высота	780 мм
Вес (без упаковки)	85 кг
Вес (с упаковкой)	104 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Китай

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.