

# Описание товара Миксер планетарный Spar SP100A-DM



## Описание

Планетарный миксер **Spar SP100A-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
- Вал отбора мощности для использования насадок овощерезки V99S и мясорубки VH12

## **Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения: 105 / 195 / 354 об/мин.
- Габариты в упаковке: 450x570x950 мм

## **Опции (заказываются отдельно):**

- Скребок

*Внимание! На фото аналогичная модель с механическим таймером.*

## Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	10 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 105 до 354 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.25 кВт
Ширина	460 мм
Глубина	450 мм
Высота	760 мм
Цвет	нерж. сталь, металлический
Страна производства	Канада

---

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.