

Машина взбивальная Торгмаш
(Пермь) УКМ-14(МВ-25)



(Цена со склада в г.Москва)

152 237 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина для взбивания и перемешивания УКМ-14 (МВ-25) производства завода "Торгмаш" г.Пермь. Машина предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белково- и яично-сахарных сливок, муссов, самбуков, сливочных кремов) и картофельного пюре, замешивания жидкого теста, а так же для перемешивания мясного и творожного фарша. В комплект поставки входят: дежа из нержавеющей стали по 25л, взбиватель четырехлопастной, взбиватель прутковый, фаршемешалка. В качестве опции: взбиватель крючкообразный. Состав исполнения: ПМ – приводной механизм Назначение: приведение в действие отдельных сменных механизмов Мощность электродвигателя – 1,12 / 1,5 кВт Частота вращения приводного вала 200/380 об/мин (2 скорости) ВМ-02 – механизм для взбивания и перемешивания Назначение: взбивание кондитерских смесей; замешивание жидкого теста; взбивание картофельного пюре, мусса и самбука; перемешивание мясного и творожного фаршей Производительность техническая: - при замесе жидкого теста – 50 кг/ч - при перемешивании фарша – 150 кг/ч Частота вращения взбивателей вокруг собственной оси – 200 / 380 об/мин (2 скорости) П-03 – подставка Назначение: установка приводного механизма.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1871
Производитель	Торгмаш (г.Пермь)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	816х610х850
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	25
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	200/380
Вес нетто, кг	105
Вес в упаковке, кг	184
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1060х610х975
Упаковка	деревянный ящик
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000