

**Миксер планетарный ROLLMATIC  
B40P**



(Цена со склада в г.Москва)

**594 350 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Планетарный миксер Rollmatic B40P предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Венчик и шестерня выполнены из стали, колпак - из анодированного алюминия, верхняя крышка - из окрашенной стали, корпус - из стали с порошковым покрытием. Особенности: Дежа опрокидывается к оператору: упрощение извлечения продукта и открепления чаши даже при установленных комплектующих Поднятие дежи ручным рычагом Воронка для добавления ингредиентов Регулировка скорости с помощью инвертора Ременная передача и редуктор в масляной ванне

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	39067
Производитель	ROLLMATIC
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	669x834x1394
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,2
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	411
Вес нетто, кг	183
Вес в упаковке, кг	220
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1120x820x1720
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	венчик, крюк, лопатка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000