

**Миксер планетарный
Станкостроитель МПВ-60 (1 дежа)**



(Цена со склада в г.Москва)

310 375 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Станкостроитель МПВ-60 служит для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей. Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен таймером. Прибор работает в полуавтоматическом режиме. С помощью кнопки на панели управления поднимается дежа, после работы она автоматически отключается и опускается вниз. В комплект поставки входят дежа с колесами, венчик, крюк и лопатка. Дополнительные характеристики: Частота вращения вокруг собственной оси, об./мин.: 84/244/318 Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин.: 40/117

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	47105
Производитель	Станкостроитель
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	830x1060x1450
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2.2
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	60
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Вес нетто, кг	304
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x830x1540
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700