

**Миксер планетарный FIMAR IP/10F
220В**



(Цена со склада в г.Москва)

3 132 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер FIMAR IP/10 F 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 предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской. Дежа, венчик и сетчатая крышка выполнены из нержавеющей стали, спираль и лопатка - из алюминия.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2734
Производитель	FIMAR Easyline
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	400x480x650
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъёмная траверса
Вращение дежи	нет
Размер дежи, мм	245x220
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	78/179/309
Вес нетто, кг	37
Вес в упаковке, кг	40
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x470x740
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700