

Миксер FIMAR MX/40



(Цена со склада в г.Москва)

44 616 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер FIMAR MX/40 предназначен для приготовления супов-пюре, майонеза, муссов, картофельного и овощного пюре, взбивания жидкого теста для блинчиков на предприятиях общественного питания и торговли. Миксер легко разбирается, что позволяет поддерживать его в чистоте. Смеситель и венчик выполнены из нержавеющей стали. Дополнительные характеристики: Скорость смесителя: от 2500 до 11000 об/мин. Скорость венчика: от 250 до 1500 об/мин. Длина смесителя: 400 мм Длина венчика: 350 мм Максимальный уровень погружения смесителя: 290 мм Максимальный уровень погружения венчика: 200 мм Обрабатываемый объем: 60 л. Вес смесителя: 1,4 кг Вес венчика: 1 кг Объем упаковки: 0,032 м3

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3857
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	155x120x790
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,4
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	400
Количество скоростей	2
Вес нетто, кг	4.5
Вес в упаковке, кг	6
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	490x390x170
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700