

**Миксер планетарный WLBake PM20B
VAR**



(Цена со склада в г.Москва)

252 412 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер WLBake PM20B VAR предназначен для замеса теста жидкой и средней 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. Корпус выполнен из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы - из нержавеющей стали. В комплект поставки входят 3 насадки: венчик, лопатка и спираль. Особенности: Электромеханическая панель управления Тип трансмиссии - ременная передача Таймер Защитная крышка с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии Характеристики Число скоростей: вариатор (плавная регулировка) Скорость вращения венчика: от 12,5 до 490 об/мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17093
Производитель	WLBake
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	600x470x711
Гарантия, мес	24
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,5
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	20
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	490
Вес нетто, кг	56
Вес в упаковке, кг	64
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	670x530x860
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700