

Миксер планетарный SIGMA CHEF 60



(Цена со склада в г.Москва)

982 978 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машины тестомесильные планетарные серии CHEF рекомендованы для работы в гостиничном секторе. Несмотря на то, что они аналогичны машинам тестомесильным серии «Best Mix One» по мощности, оснащению принадлежностями и дежами, эти машины более компактны и занимают меньше места. Управление шестью моделями с заранее фиксированной скоростью происходит с помощью электронного инвертора и простых в использовании кнопок. Благодаря долговечной электросистеме и надежной конструкции, эти машины способны выдерживать большие профессиональные нагрузки. Скорость вращения насадок — от 78 до 340 об/минуту.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18836
Производитель	SIGMA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	800x1000x1510
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,2
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	60
Количество скоростей	6
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Размер дежи, мм	450x370
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	340
Вес нетто, кг	234
Вес в упаковке, кг	264
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x870x1770
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000