

Миксер планетарный SIGMA CHEF 30



(Цена со склада в г.Москва)

513 045 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 338 об/минуту.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18837
Производитель	SIGMA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	600х630х1180
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	6
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Размер дежи, мм	350х365
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	338
Вес нетто, кг	100
Вес в упаковке, кг	110
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	750х700х1500
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	венчик, крюк, лопатка.
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000