

Миксер планетарный SIGMA CHEF 40



(Цена со склада в г.Москва)

**770 861 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	18841
Производитель	SIGMA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	700x920x1290
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	6
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъёмная траверса
Размер дежи, мм	400x370
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	338
Вес нетто, кг	160
Вес в упаковке, кг	170
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x910x1335
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	венчик, крюк, лопатка.
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000