

Миксер планетарный SIGMA CHEF 20



(Цена со склада в г.Москва)

440 661 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 93 до 350 об/минуту

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18842
Производитель	SIGMA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	600x630x830
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	настольный
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	6
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Размер дежи, мм	315x290
Материал корпуса	окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	350
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	605x735x840
Вес нетто, кг	80
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	88
Комплектация	венчик, крюк, лопатка.
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700