

Миксер планетарный SIGMA CHEF 10



(Цена со склада в г.Москва)

368 232 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	18845
Производитель	SIGMA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	500x510x750
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,55
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	6
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Размер дежи, мм	250x230
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	350
Вес нетто, кг	55
Вес в упаковке, кг	65
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	560x600x775
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	венчик, крюк, лопатка.
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700