

**Миксер планетарный В-5Н VIATTO
BY PYNL**



(Цена со склада в г.Москва)

0 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер В-5Н VIATTO BY PYNL предназначен для замеса самых разнообразных сортов теста - для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, рогаликов, заварного, бисквитного, песочного теста, безе, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок и т.п. Модель устанавливается на столе. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской. Части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, лопатка, крюк, венчик) выполнены из нержавеющей стали. На крышке и на деже имеется предохранительный микровыключатель. Подъемная головная часть облегчает загрузку и выгрузку ингредиентов из чаши. Характеристики: Емкость дежи 5 литров Плавная регулировка скорости : 45-270 об/мин Рабочие органы (взбиватели): 1-решетчатый; 2-прутковый; 3-крючкообразный Загрузка при замешивании теста, кг: 0,5 Загрузка при взбивании, кг: 1,5

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	5392
Производитель	VIATTO by Pynl
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	350x230x400
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,3
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	40-270
Вес нетто, кг	12,2
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	420x280x460
Комплектация	дежа, венчик, лопатка, крюк
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	500