

**Миксер планетарный ROSSO B5S
cake**



(Цена со склада в г.Москва)

21 032 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер для тортов ROSSO B5S cake используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для взбивания кремов.

Он прекрасно подходит для оснащения различных предприятий общественного питания, хлебопекарных и кондитерских предприятий.

В комплекте с миксером три насадки: Венчик для взбивания сливок, яичных белков, муссов, кремов и белкового теста Насадка лопатка для замешивания жидкого теста, перемешивания соусов, приготовления сливочного масла с разными добавками и замешивания сдобного теста Насадка крюк для замешивания дрожжевого теста

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24515
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	380x240x375
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,5
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5.5
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	0-1000
Вес нетто, кг	13
Вес в упаковке, кг	14
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	420x300x460
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	венчик, крюк, лопатка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700