

Миксер планетарный ROSSO B10S  
cake



(Цена со склада в г.Москва)

**26 464 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Планетарный миксер для тортов ROSSO B10S 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	24517
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	390x260x445
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,5
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	10.5
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	1000
Вес нетто, кг	15
Вес в упаковке, кг	16
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	450x310x510
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	венчик, крюк, лопатка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700