

**Миксер планетарный FIMAR EasyLine
B20K 220V**



(Цена со склада в г.Москва)

140 463 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер FIMAR EasyLine B20K предназначен для замеса различного вида теста: тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов и взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена микровыключателем на защитном приспособлении дежи и крышке. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа, защита дежи и венчик - из нержавеющей стали AISI 304, крюк и лопатка - из алюминия. Особенности: Быстроразъемное крепление рабочих органов Таймер на 60 мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26958
Производитель	FIMAR Easyline
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	530x496x780
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1.1
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	108/199/382
Вес нетто, кг	85
Вес в упаковке, кг	104
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	640x570x880
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	венчик, лопатка, крюк
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000