

**Миксер планетарный FIMAR EasyLine
B30K 380V**



(Цена со склада в г.Москва)

200 199 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер FIMAR EasyLine B30K 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	26959
Производитель	FIMAR Easyline
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	546x512x852
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1.1
Способ установки	напольный
Объем дежи, л	30
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
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	725x650x1135
Вес нетто, кг	148
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	179
Комплектация	венчик, лопатка, крюк
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700