

**Миксер планетарный FIMAR EasyLine
В30К 380V**



(Цена со склада в г.Москва)

215 006 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер FIMAR EasyLine В30К 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	Напольная
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
Вес нетто, кг	148
Вес в упаковке, кг	179
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	725x650x1135
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	венчик, лопатка, крюк
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000