

**Миксер планетарный STARMIX
PL60NVF 3ф**



(Цена со склада в г.Москва)

741 532 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Starmix PL60NVF предназначен для взбивания кондитерских масс: кремов, суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного, заварного теста на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Особенности: Встроенный таймер на 30 минут Кнопка аварийной остановки Фиксированный защитный кожух Ручной подъем дежи
Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: Вокруг своей оси: от 80 до 353 об/мин. Вокруг дежи: от 36 до 160 об/мин. Габариты дежи: 612x527x410 мм Вес дежи: 11,5 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27035
Производитель	STARMIX
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	685x950x1562
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	60
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	160
Вес нетто, кг	245
Вес в упаковке, кг	270
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x750x1700
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	В комплекте дежа, венчик, спираль и лопатка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000