

**Миксер планетарный Sirman Plutone
20л**



(Цена со склада в г.Москва)

110 280 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Sirman Plutone 20 предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена вентилируемым двигателем. В комплект поставки входят 3 насадки: венчик из алюминиевого сплава и стали, лопатка и крюк из алюминиевого сплава. Особенности: Механическое переключение передач с 3 скоростями Система редукции со стальными зубьями Предохранительное устройство при открывании и опускании чаши Защита чаши металлическим проводом Корпус из окрашенного сплава Легко снимаемая дежа из нержавеющей стали 304

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28136
Производитель	SIRMAN (Сирман)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	420x560x770
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	97/220/316
Вес нетто, кг	99
Вес в упаковке, кг	125
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x630x920
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	крюк, лопатка и венчик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000