

**Миксер планетарный Sirman Plutone  
30л**



(Цена со склада в г.Москва)

**226 957 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Планетарный миксер Sirman Plutone 30 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 Дежа из нержавеющей стали

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	28137
Производитель	SIRMAN (Сирман)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	650х630х1160
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	30
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	93/167/285
Вес нетто, кг	175
Вес в упаковке, кг	200
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	750х730х1300
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	крюк, лопатка и венчик
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000