

**Миксер планетарный STARMIX
PL40N3F**



(Цена со склада в г.Москва)

588 325 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Starmix PL40N3F 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.

Технические характеристики: Электромеханическая панель управления Мощность: 0,59/1,1/1,5 кВт Скорость вращения рабочих инструментов (вокруг своей оси): 80/162/320 об/мин Скорость вращения рабочих инструментов (вокруг дежи): 36/73/145 об/мин Особенности: Дежа, венчик выполнены из нержавеющей стали Лопатка и крюк - из алюминия Встроенный таймер на 30 минут Подъем дежи вручную с помощью рычага Регулируемая ножка Стандартная комплектация: Дежа VSPL40 Венчик FFFPL40 Лопатка SP40X Крюк GPL40X

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28152
Производитель	STARMIX
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	685x926x1477
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	напольный
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Размер дежи, мм	554x475x385
Материал корпуса	окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	80/162/320
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x750x1700
Вес нетто, кг	225
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	240
Комплектация	В комплекте дежа, венчик, спираль и лопатка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700