

**Миксер планетарный STARMIX
PL40NVHF**



(Цена со склада в г.Москва)

674 276 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Starmix PL40NVHF 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.

Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: Вокруг своей оси: от 80 до 353 об/мин. Вокруг дежи: от 36 до 160 об/мин. Вес дежи: 9,9 кг Особенности: Встроенный таймер Сенсорная панель управления Фиксированный защитный кожух Ручной подъем дежи Стандартная комплектация: Дежа VSPL40 Венчик FFFPL40 Лопатка SP40X Крюк GPL40X

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28153
Производитель	STARMIX
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	685x926x1477
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,2
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
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	80-352
Вес нетто, кг	225
Вес в упаковке, кг	240
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