

Миксер планетарный МП-10-01
Торгмаш (г.Барановичи)



(Цена со склада в г.Москва)

255 111 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Миксер планетарный МП-10-01 Торгмаш (г.Барановичи) предназначен для замеса теста различной консистенции в цехах выпечки и изготовления хлеба, пиццы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер МП-10-01 снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: взбивалкой, лопаткой, крючком, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксере, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съёмная дежа, а также быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора. Основание миксера покрашено

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6280
Производитель	Торгмаш (г.Барановичи)
Страна производитель	Беларусь
Габариты, мм (ДхШхВ)	570x420x780
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,55
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъёмная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	90-500
Вес нетто, кг	47
Вес в упаковке, кг	56
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x400x760
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер необходимо устанавливать на подставку (тумбу), которая будет обеспечивать эргономичный доступ к органам управления. При изготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий влажность теста должна быть не менее 55%. Миксер изготовлен категории размещения 4 по ГОСТ15150-69 в климатическом исполнении УХЛ для эксплуатации при температуре от +10°C до +40°C.