

Миксер планетарный Abat МПЛ-40



(Цена со склада в г.Москва)

328 726 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Миксер планетарный Abat МПЛ-40 предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен с полимерным покрытием с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударопрочностью, дежа - из аустенитной нержавеющей стали AISI 304. В комплект поставки входят дежа, венчик с тонкими прутьями, лопатка и крюк.

Особенности: Электронная панель управления Рычаг подъема / опускания дежи Таймер до 30 минут Откидная защитная решетка Простота установки - изделие не требует дополнительных операций по установке и монтажу

Дополнительные характеристики: Размер дежи: 400x415 мм Частота вращения насадки Вокруг дежи: от

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28611
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	680x993x1305
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	10
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъёмная траверса
Вращение дежи	нет
Размер дежи, мм	400x400x415
Материал корпуса	Оцинкованная сталь с полимерным покрытием
Вес нетто, кг	186
Вес в упаковке, кг	241
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1200x920x1600
Упаковка	деревянный ящик
Код производителя	41000000047
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

25 до 128 об/мин. Вокруг своей оси: от 95 до 476 об/мин. Вес насадок: Крюк: 2,12 кг Венчик с тонкими прутьями: 2,44 кг Лопатка: 2,59 кг Загрузка продуктов: Дрожжевое тесто влажностью 40%: 4,5 кг Дрожжевое тесто влажностью 50%: 6,5 кг Дрожжевое тесто влажностью 60%: 11 кг Взбитое сливочное масло: 19 кг Творожный фарш для ватрушек: 19 кг Картофельное пюре: 23 кг Условная производительность: Дрожжевое тесто влажностью 40%: 18,5 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 50%: 26,5 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 60%: 44 кг/час Взбитое сливочное масло: 59 кг/час Творожный фарш для ватрушек: 79 кг/час Картофельное пюре: 95 кг/час Опции (заказываются отдельно): Венчик с толстыми прутьями 410000000087 Скребок 410000000085 Подкатная тележка ТМП-40