

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер погружной Arach
АНМ450V400С



(Цена со склада в г.Москва)

64 924 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Arach Cook Line АНМ450V400С предназначен для приготовления картофельного и овощного пюре, супов-пюре, соусов, муссов и жидкого теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена двигателем с защитой от перегрузок, эргономичной ручкой и ножом с 3 лезвиями. Корпус выполнен из пластика, съемные насадки с соединительными элементами - из высококачественного полимера, все части насадок, находящиеся в контакте с продуктом, - из нержавеющей стали.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	30312
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	130x130x800
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,45
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	400
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	5.55
Вес в упаковке, кг	7
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	470x350x150
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	насадка-нож и венчик
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

Особенности: Рекомендуемая емкость для погружения: до 120 литров Вариатор скорости вращения ножей от 2000 до 17000 Прочный и очень удобный Кнопка безопасности Трубка для погружения длиной 400 мм и колокол из нержавеющей стали Венчик Измельчитель с тремя лезвиями