

Миксер планетарный МП-5 Торгмаш
(г.Барановичи)



(Цена со склада в г.Москва)

49 446 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Миксер планетарный МП-5 Торгмаш (г.Барановичи) предназначен для замеса теста для изготовления пиццы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т.д. в домашних условиях. Миксеры снабжены тремя быстросменными инструментами: венчиком, лопаткой и крючком, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксерах, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1868
Производитель	Торгмаш (г.Барановичи)
Страна производитель	Беларусь
Габариты, мм (ДхШхВ)	420x240x420
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Скорость вращения привода, об/мин	75-660
Вес нетто, кг	13.5
Вес в упаковке, кг	15
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x340x500
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700