

Описание товара Миксер планетарный FIMAR

IP/30 F



Описание

Планетарный миксер **FIMAR IP/30 F** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской. Дежа, венчик и сетчатая крышка выполнены из нержавеющей стали, спираль и лопатка - из алюминия.

Особенности:

- Защита двигателя от перегрузок
- Съемная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов
- Прорезиненные ножки

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: \varnothing 370x350 мм
- Скорость вращения: 78 / 179 / 309 об/мин.
- Габариты в упаковке: 800x670x1240 мм
- Объем упаковки: 0,472 м³

Характеристики

Установка

напольный

Объем дежи	30 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 78 до 309 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	580 мм
Глубина	650 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	195 кг
Вес (с упаковкой)	220 кг
Цвет	белый
Страна производства	Китай

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.