

Описание товара Миксер планетарный Porlanmaz Bakery Machinery PMP 20



Описание

Планетарный миксер **Porlanmaz Bakery Machinery PMP 20** 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 пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Дежа, месильные органы и защитная панель выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и спираль.

Особенности:

- Однофазный
- Благодаря большому запасу прочности подходит для интенсивной работы
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Легкость очистки и обработки деталей
- Прочный корпус
- Экономный расход электроэнергии

Опции (заказываются отдельно):

- Автоподъем и спуск дежи
- Электронное управление скорости

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 100 до 415 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	500 мм
Глубина	650 мм
Высота	от 410 до 770 мм
Вес (без упаковки)	81 кг
Страна производства	Турция

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.