

Описание товара Миксер планетарный Arach

Bakery Line APL20B



Описание

Настольный планетарный миксер **Arach Bakery Line APL20B** предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Редуктор модели оснащен самосмазывающимся механизмом. На приборе установлена защитная решетка из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

- Электронный регулятор скорости с инвертором

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг дежи: от 45 до 180 об/мин.
 - Вокруг своей оси: от 125 до 500 об/мин.
- Габариты в упаковке: 600x750x900 мм

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 125 до 500 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	500 мм
Глубина	650 мм
Высота	800 мм
Вес (без упаковки)	50 кг
Вес (с упаковкой)	63 кг
Цвет	белый
Страна производства	Италия

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.