Описание товара Миксер планетарный Spar SP200A-DM

Описание

Планетарный миксер **Spar SP200A-DM** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Модель оснащена электромеханической панелью управления и защитной решеткой с отверстием для загрузки ингредиентов без остановки процесса перемешивания. Дежа изготовлена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Особенности:

- Ручной подъем дежи
- Цифровой таймер с установкой до 15 минут
- Защита двигателя от перегрузок
- Вал отбора мощности для использования насадок овощерезки V99S и мясорубки VH12

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 105 / 195 / 354 об/мин.
- Габариты в упаковке: 560x570x1050 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Скребок

Внимание! На фото аналогичная модель с механическим таймером.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 105 до 354 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.38 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	520 мм
Высота	870 мм
Цвет	нерж. сталь, металлический
Страна производства	Канада

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.