

Коммерческое предложение от 09.06.2025

Наименование товара: Миксер планетарный FIMAR PLN20M

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_fimar_pln20m



Описание

Планетарный миксер **FIMAR PLN20M** предназначен для замеса различного вида теста: тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов и взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена микровыключателем на защитном приспособлении емкости и емкости. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, верхний картер выполнен из АБС-пластика, емкость и венчик - из нержавеющей стали, защита емкости - из поликарбоната, крюк и лопатка - из алюминия.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Механическая панель управления
- Механический таймер 0-30 мин.
- Съёмная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов

Дополнительные характеристики:

- Мощность: 0,5 / 0,75 / 1,1 кВт
- Скорость вращения: 30 / 60 / 120 об/мин.
- Габариты в упаковке: 890х680х1400 мм
- Объем упаковки: 0,847 м³

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 30 до 120 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	от 0.5 до 1.1 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	500 мм
Высота	1200 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Вес (с упаковкой)	136 кг
Цвет	белый
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.