

Описание товара Миксер планетарный Spar

SP22HA



Описание

Планетарный миксер **Spar SP22HA** служит для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Тесто может быть песочным, слоеным, заварным, дрожжевым, бисквитным и может использоваться для выпечки рогаликов, хлеба, пиццы, печенья и пр.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен механической коробкой передач.

Управление происходит с помощью электромеханической панели. Аппарат оснащен автоматическим отключением, защитой двигателя от перегрузок. Можно загружать продукты без остановки работы миксера благодаря защитной решетке.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Дополнительные характеристики:

- Скорость: 108/183/352 об./мин.
- Объем разового замеса: 10-12 кг
- Механический таймер: 15 мин.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	23.75 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса

Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 108 до 352 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	570 мм
Высота	910 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Вес (с упаковкой)	140 кг
Цвет	нерж. сталь, металлический
Страна производства	Тайвань

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.