

Описание товара Миксер планетарный OZTI OM 60 TF



Описание

Планетарный миксер **OZTI OM 60 TF** предназначен для замешивания теста, взбивания сливок, кремов, суфле и смешивания сиропов и соусов на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус выполнен из нержавеющей стали с покрытием электростатическим порошком, чаша и мешалки - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Механический вариатор
- Таймер от 0 до 90 минут с автоматической остановкой в конце заданного времени
- 3 отдельных инструмента для взбивания, смешивания и замешивания
- Переключатель для регулировки защитной решетки
- Работа без шума и вибрации

Дополнительные характеристики:

- Класс защиты: 1 / IP 54

Внимание! Изображение товара отличается от оригинала и представлено в ознакомительных целях. На фото модель OM 20 TF.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л

Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 40 до 160 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Уровень шума	73 дБ
Ширина	660 мм
Глубина	820 мм
Высота	5040 мм
Вес (без упаковки)	190 кг
Вес (с упаковкой)	205 кг
Цвет	нерж. сталь
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.