

Описание товара Миксер планетарный Starmix

PL60NVAHF



Описание

Напольный планетарный миксер **Starmix PL60NVAHF** предназначен для взбивания кондитерских масс: кремов, суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного, заварного теста на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена сенсорной панелью управления с дисплеем. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

- Дежа VSPL60
- Венчик FFFPL60
- Лопатка SP60X
- Крюк GPL60X

Особенности:

- Встроенный таймер
- Фиксированный защитный кожух
- Автоматический подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси: от 80 до 353 об/мин.
 - Вокруг дежи: от 36 до 160 об/мин.
- Габариты дежи: 612x527x410 мм
- Габариты в упаковке: 750x1100x1700 мм

- Вес дежи: 11,5 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 20 л VSPL60/20
- Дежа меньшего объема 40 л VSPL60/40
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм FFGPL60
- Лопатка из алюминия SP60
- Крюк из алюминия GPL60
- Спираль из алюминия SPL60
- Спираль из нержавеющей стали SPL60X
- Комплект RPL60/20
- Комплект RPL60/40
- Съёмная защитная крышка из пластика R
- Защитная решетка из нержавеющей стали G

Внимание! На фото модель PL60NVHF с ручным подъемом дежи.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 80 до 353 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	3.5 кВт
Ширина	685 мм
Глубина	950 мм
Высота	1562 мм
Вес (без упаковки)	230 кг
Вес (с упаковкой)	270 кг
Цвет	оранжевый, серый
Страна производства	Италия

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.