

Описание товара Миксер планетарный

AlexanderSolia AW R 40 P



Описание

Планетарный миксер **AlexanderSolia AW R 40 P** предназначен для замеса теста для пиццы, взбивания сливок и белка, перемешивания фруктового творога, пюре, мясного фарша и других продуктов на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Съемная дежа, крюк для замеса выполнены из нержавеющей стали, мешалка - из алюминия, венчик - из алюминия с проволокой из нержавеющей стали, прочный защитный экран - из пластика.

В комплект поставки входят дежа, мешалка, венчик и крюк для замеса.

Особенности:

- Панель управления VL 1:
 - Система контроля скорости с цифровым таймером
 - Ручное поднятие и опускание дежи
 - Функция аварийной остановки
- Подъем и фиксация чаши в одном рабочем ходе
- Корпус изнутри и снаружи покрыт акрилом
- Напольное исполнение

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Крюк для замеса:
 - Тесто для хлеба (50%): 22 кг
 - Песочное тесто / маффины: 24 кг
 - Венчик:
 - Яичный белок: 6 л

- Майонез: 32 л
- Картофельное пюре: 23 кг
- Сливки: 10 л
- Мешалка:
 - Песочное тесто: от 16 до 20 кг
- Длина кабеля: 2,5 м

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 53 до 294 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.85 кВт
Ширина	570 мм
Глубина	912 мм
Высота	1210 мм
Вес (без упаковки)	180 кг
Цвет	белый
Страна производства	Германия

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.