Описание товара Миксер планетарный Porlanmaz Bakery Machinery PMP 40

Описание

Планетарный миксер **Porlanmaz Bakery Machinery PMP 40** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Дежа, месильные органы и защитная панель выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и спираль.

Особенности:

- Трехфазный
- Благодаря большому запасу прочности подходит для интенсивной работы
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Легкость очистки и обработки деталей
- Прочный корпус
- Экономный расход электроэнергии

Дополнительные характеристики:

- Мощность: 1 / 1,4 / 1,5 кВт
- Скорость вращения:
  - Двигатель: 55 / 110 / 120 об/мин.
  - Насадка: 140 / 280 / 520 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Автоподъем и спуск дежи
- Электронное управление скорости
- Нержавеющая тележка для дежи

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 140 до 520 об/мин.
Напряжение	220 В, 380 В
Мощность	от 1 до 1.5 кВт
Ширина	630 мм
Глубина	910 мм
Высота	от 800 до 1370 мм
Вес (без упаковки)	220 кг
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.