

Описание товара Миксер планетарный Spar SP100A



Описание

Планетарный миксер **Spar SP100A** 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.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Дополнительные характеристики:

- Механический таймер: 15 мин
- Скорость: 106/196/358 об/мин

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	9.5 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3

Скорость вращения венчика	от 106 до 358 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.25 кВт
Ширина	450 мм
Глубина	460 мм
Высота	760 мм
Вес (без упаковки)	65 кг
Вес (с упаковкой)	80 кг
Цвет	нерж. сталь, металлический
Страна производства	Канада

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.