

Описание товара Миксер планетарный AlexanderSolia AW R 10 напольный



Описание

Планетарный миксер **AlexanderSolia AW R 10** предназначен для замеса теста, взбивания сливок и белка, перемешивания фруктового творога, пюре, мясного фарша и других продуктов на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус, съемная дежа и аксессуары выполнены из нержавеющей стали, защитный магнитный экран - из пластика.

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

Особенности:

- Панель управления VL 2:
 - Система контроля скорости с цифровым таймером с автоматической остановкой
 - Ручное поднятие и опускание дежи
 - Программирование функции убыстрения, паузы и 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%): 5 кг
 - Песочное тесто / маффины: 6,5 кг
 - Венчик:
 - Яичный белок: 1 л
 - Майонез: 8 л

- Картофельное пюре: 3,5 кг
- Сливки: 2,5 л
- Длина кабеля: 1,5 м

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	10 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 110 до 420 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.7 кВт
Ширина	548 мм
Глубина	606 мм
Высота	1180 мм
Вес (без упаковки)	63 кг
Цвет	нерж. сталь
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.