

# Описание товара Миксер планетарный Spar SP22HA



## Описание

Планетарный миксер **Spar SP22HA** 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 благодаря защитной решетке.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

## **Дополнительные характеристики:**

- Скорость: 108/183/352 об./мин.
- Объем разового замеса: 10-12 кг
- Механический таймер: 15 мин.

## Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	23.75 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса

Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 108 до 352 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	570 мм
Высота	910 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Вес (с упаковкой)	140 кг
Цвет	нерж. сталь, металлический
Страна производства	Тайвань

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.