

Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Миксер планетарный WLBake PM20 VAR

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_wlbake_pm20_var



Описание

Планетарный миксер **WLBake PM20 VAR** предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 насадки: венчик, лопатка и спираль.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Тип трансмиссии - ременная передача
- Таймер
- Защитная крышка с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 56 до 320 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	500 мм
Глубина	700 мм
Высота	1200 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Цвет	белый, серый
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.