

Описание товара Миксер планетарный Sigma BM

30



Описание

Планетарный миксер **Sigma BM 30** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Корпус и рабочие части машины выполнены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Крюк

Особенности:

- Защитный экран
- Таймер
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом
- Все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 350x365 мм

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	30 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	7
Скорость вращения венчика	от 40 до 160 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	710 мм
Высота	1180 мм
Вес (без упаковки)	130 кг
Вес (с упаковкой)	135 кг
Цвет	металлический
Страна производства	Италия

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.