

Описание товара Миксер планетарный Miratek MGR-30 (220 В)



Описание

Планетарный миксер **Miratek MGR-30** предназначен для взбивания и перемешивания масс негустой консистенции: мягкого теста, кремовых масс (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов, различных начинок и многого другого на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из чугуна и покрыт порошковой эмалью, дежа и месильные органы - из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят дежа и 3 месильных органа: крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Позволяет автоматизировать процесс взбивания и перемешивания различных масс
- Ременная передача обеспечивает надежность и долговечность работы, а также низкий уровень шума
- Съемная дежа без колес, крепящаяся фиксаторами
- Ручной привод поднятия и опускания дежи
- Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности
- Высокая производительность, надежность и простота эксплуатации

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 154 / 251 / 529 об/мин.

Характеристики

Установка

напольный

Объем дежи	30 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 154 до 529 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	510 мм
Глубина	620 мм
Высота	960 мм
Вес (без упаковки)	119 кг
Цвет	белый
Страна производства	Китай

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.