

Описание товара Миксер планетарный WLBake

PM100 EVAR



Описание

Планетарный миксер **WLBake PM100 EVAR** 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. Модель оснащена таймером и рычагом подъема дежи. Корпус выполнен из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы - из нержавеющей стали.

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

Особенности:

- Электронная панель управления: вариатор + 4 программируемые скорости быстрого доступа
- Ременной привод: длительный срок эксплуатации миксера и работа с низким уровнем шума
- Защитная крышка с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии

Опции (заказываются отдельно):

- Колеса для дежи

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	5.5 кВт
Ширина	838 мм

Глубина	1069 мм
Высота	1979 мм
Вес (без упаковки)	680 кг
Вес (с упаковкой)	758 кг
Страна производства	Италия
Установка	напольный
Объем дежи	100 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 30 до 120 об/мин.
Бренд	WLBake

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.