

Описание товара Миксер планетарный

AlexanderSolia AW R 80



Описание

Планетарный миксер **AlexanderSolia AW R 80** предназначен для замеса теста, взбивания сливок и белка, перемешивания фруктового творога, пюре, мясного фарша и других продуктов на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Съемная дежа, крюк для замеса выполнены из нержавеющей стали, мешалка - из алюминия, венчик - из алюминия с проволокой из нержавеющей стали, прочный защитный экран - из пластика.

В комплект поставки входят дежа, мешалка, венчик и крюк для замеса.

Особенности:

- Панель управления VL 1:
 - Система контроля скорости с цифровым таймером
 - Ручное поднятие и опускание дежи
 - Функция аварийной остановки
- Подъем и фиксация чаши в одном рабочем ходе
- Корпус изнутри и снаружи покрыт акрилом
- Напольное исполнение

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Крюк для замеса:
 - Тесто для хлеба (50%): 50 кг
 - Песочное тесто / маффины: 48 кг
 - Венчик:
 - Яичный белок: 12 л

- Майонез: 64 л
- Картофельное пюре: 50 кг
- Сливки: 30 л
- Мешалка:
 - Песочное тесто: от 32 до 40 кг
- Длина кабеля: 2,5 м

Опции (заказываются отдельно):

- Корпус из нержавеющей стали
- Дежа 40 л

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	80 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 47 до 257 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	2.9 кВт
Ширина	654 мм
Глубина	1150 мм
Высота	1470 мм
Вес (без упаковки)	340 кг
Цвет	белый
Страна производства	Германия

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.