

**Миксер планетарный ROLLMATIC
B60**



(Цена со склада в г.Москва)

686 547 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Rollmatic B60 предназначен для замеса различного вида теста жидкой 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 электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из окрашенной стали, съемная дежа и защитная решетка - из нержавеющей стали. Особенности: Снятие дежи без снятия насадки Поднятие дежи ручным рычагом Воронка для добавления ингредиентов Регулировка скорости с помощью инвертора Ременная передача и редуктор в масляной ванне Скоростной режим: - Скорость движения насадки вокруг дежи: 32-131 об/мин - Скорость движения насадки вокруг своей оси: 120-416 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39068
Производитель	ROLLMATIC
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	690x940x1460
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,2
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	60
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	416
Вес нетто, кг	262
Вес в упаковке, кг	300
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	990x810x1730
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	венчик, спираль, лопатка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000