

**Миксер планетарный FIMAR IP/30F
380В**



(Цена со склада в г.Москва)

3 132 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер FIMAR IP/30 F 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 предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской. Дежа, венчик и сетчатая крышка выполнены из нержавеющей стали, спираль и лопатка - из алюминия.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2731
Производитель	FIMAR Easyline
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	650x580x1050
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Размер дежи, мм	370x350
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	78/179/309
Вес нетто, кг	195
Вес в упаковке, кг	220
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x670x1240
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000