

Описание товара Миксер планетарный VIATTO В-7Н



Описание

Планетарный миксер **VIATTO В-7Н** служит для замеса различного теста, а также взбивания кремов и муссов. Тесто может быть песочным, слоеным, заварным, дрожжевым, бисквитным и может использоваться для выпечки рогаликов, хлеба, пиццы, печенья и пр.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен съемной дежей с крышкой и предохранительным микровыключателем. Корпус окрашен, а все рабочие органы изготовлены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Дополнительные характеристики:

- Загрузка:
 - При замешивании теста: 1 кг
 - При взбивании: 2 кг

Товар может быть поставлен как под брендом РУНЛ, так и VIATTO.

Характеристики

Установка	настольный
Объем дежи	7.5 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)

Скорость вращения венчика	от 45 до 270 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.325 кВт
Ширина	250 мм
Глубина	400 мм
Высота	410 мм
Вес (без упаковки)	14.2 кг
Цвет	металлический, нерж. сталь
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.