

Описание товара Миксер планетарный Miratek

MGR-60 (380 В)



Описание

Планетарный миксер **Miratek MGR-60** предназначен для взбивания и перемешивания масс негустой консистенции: мягкого теста, кремовых масс (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов, различных начинок и многого другого на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из чугуна и покрыт порошковой эмалью, дежа и месильные органы - из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят дежа, тележка для дежи и 3 месильных органа: крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Позволяет автоматизировать процесс взбивания и перемешивания различных масс
- Кнопка ручного управления
- Ременная передача обеспечивает надежность и долговечность работы, а также низкий уровень шума
- Съемная дежа без колес, крепящаяся фиксаторами
- Ручной привод поднятия и опускания дежи
- Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности
- Тележка с колесами для легкого и быстрого перемещения дежи
- Высокая производительность, надежность и простота эксплуатации

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 127 / 238 / 467 об/мин.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 127 до 467 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	3 кВт
Ширина	650 мм
Глубина	840 мм
Высота	1330 мм
Вес (без упаковки)	336 кг
Цвет	белый
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.