Описание товара Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380v

Описание

- Миксер планетарный от фирмы Fimar модель IP/20F Fimar 380v используется на профессиональной кухне для замешивания теста, взбивания кремов, сливок, белков, майонеза и различных соусов.
- Модель оснащена электрическим вариатором на 3 скорости, тремя насадками венчик, лопатка, крюк, чашей на 20 литров и механизмом планетарного движения венчик вращается по часовой стрелке, а рабочая часть совершает круговые движения против часовой стрелки.
- Безопасность аппарата обеспечивает микровыключатель на крышке миксера и защита от перегрузок.
- Данный механизм обеспечивает максимальный контакт венчика с продуктом.
- Корпус – сталь покрытая стойкой краской.

Характеристики

Напряжение, В	380
Объем дежи (чаши), л	20
Тип крепления дежи	съемная
Высота, мм	900 мм
Длина, мм	560 мм
Ширина, мм	550 мм

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.