

Описание товара Миксер планетарный Bear varimixer RN20 VL-2 нап. пр



Описание

- Напольный миксер для оснащения предприятий общественного питания обеспечивает идеальное перемешивание ингредиентов благодаря механизму планетарного движения (венчик вращается по часовой стрелке, а рабочая часть совершает круговые движения против часовой стрелки). Модель отлично подходит для приготовления теста разных типов, взбивания сливок, приготовления соусов, картофельного пюре, перемешивания мясного фарша. В комплекте поставляются насадки:
- крюк, взбиватель и венчик. Обтекаемая форма облегчает чистку изделия. Скорость 95-375об/мин.

Характеристики

Длина, мм	556
Ширина, мм	720
Высота, мм	1286
Ширина в упаковке, мм	970
Высота в упаковке, мм	1586
Масса, кг	98
Вес в упаковке, кг	138
Напряжение, В	220
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	1,2
Объем дежи (чаши), л	20
Длина в упаковке, мм	806

Тип крепления дежи	съёмная
Страна сборки	Дания
Высота, мм	1286
Длина, мм	556
Ширина, мм	720
Страна сборки	Дания

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.