

Описание товара Миксер планетарный Electrolux Professional MBE40 (602073) (с уценкой)



Описание

Планетарный миксер **Electrolux Professional MBE40 (602073)** предназначен для замеса теста для пиццы. Модель оснащена плоской водонепроницаемой панелью управления с дисплеем. Усиленный корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, дежа - из нержавеющей стали AISI 302.

В комплект поставки входят дежа и спиральный крюк.

Особенности:

- Профессиональный миксер, способный удовлетворить самые высокие требования, предъявляемые к хлебобулочным и кондитерским изделиям
- Мощный асинхронный двигатель с высоким пусковым моментом
- 3 фиксированные скорости работы + вариатор скорости
- Специальный рычаг для подъема и опускания дежи с ее автоматической блокировкой в поднятом положении
- Устройство безопасности автоматически останавливает работу машины, когда чаша опускается
- Усиленный корпус, опоры и трансмиссия для работы в условиях повышенной нагрузки
- Регулируемые ножки для идеальной устойчивости
- Класс защиты IP23

Внимание! На фото аналогичная модель с защитным экраном.

Характеристики

Установка

напольный

Объем дежи	40 л
Число скоростей	3, вариатор (плавная регулировка)
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	655 мм
Глубина	850 мм
Высота	1370 мм
Вес (с упаковкой)	195 кг
Цвет	белый
Страна производства	Франция

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.