

Описание товара Миксер планетарный Miratek

MGR-40 (380 В)



Описание

Планетарный миксер **Miratek MGR-40** 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 и 3 месильных органа: крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Позволяет автоматизировать процесс взбивания и перемешивания различных масс
- 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
- Высокая производительность, надежность и простота эксплуатации

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 113 / 226 / 436 об/мин.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	2 кВт
Ширина	580 мм
Глубина	630 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	136 кг
Цвет	белый
Страна производства	Китай
Установка	напольный
Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 113 до 436 об/мин.
Старая цена	179974
Бренд	Miratek
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240588&hd=2&autoplay=0

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.