

Описание товара Миксер планетарный OZTI

OMG 40 TF



Описание

Планетарный миксер **OZTI OMG 40 TF** предназначен для замешивания теста, взбивания сливок, кремов, суфле и смешивания сиропов и соусов на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус выполнен из нержавеющей стали с покрытием электростатическим порошком, чаша и мешалки - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Редукторное регулирование
- Повышенная производительность смешивания
- Легкость регулирования скорости
- Таймер от 0 до 90 минут с автоматической остановкой в конце заданного времени
- 3 отдельных инструмента для взбивания, смешивания и замешивания
- Переключатель для регулировки защитной решетки
- Работа без шума и вибрации

Дополнительные характеристики:

- Класс защиты: 1 / IP 54
- Габариты чаши: 400 x 400 мм

Характеристики

Напряжение

380 В

Мощность	1.1 кВт
Ширина	690 мм
Глубина	725 мм
Высота	1285 мм
Вес (без упаковки)	210 кг
Вес (с упаковкой)	225 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Турция
Установка	напольный
Объем дежи	40 л
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 40 до 160 об/мин.
Бренд	OZTI

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.