

Планетарные миксеры PLUTONE предназначены для механизации процесса приготовления различных кондитерских и кулинарных смесей, таких как яичные и сливочные кремы, белковые массы, муссы, жидкое тесто, майонезы.

Отличительной особенностью данных миксеров являются высокая скорость взбивания, простота и надежность конструкции в сочетании с доступной ценой.

- Корпус изготовлен из окрашенного металла
- Дежа изготовлена из нержавеющей стали
- В стандартную комплектацию входят 3 инструмента: венчик (из алюминиевого сплава и стали), лопатка и крюк (из алюминиевого сплава)
- Предохранитель срабатывает при опускании дежи
- Механическое переключение передач
- Максимальная загрузка дежи — порядка 50–75% (в зависимости от густоты перемешиваемой смеси)
- Все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, легко очищаются, разбираются и обслуживаются

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ **Sirman Plutone 7л**

- Габаритные размеры: 240x410x473 мм
- Объем: 7л
- Обороты венчика: вариатор — 75 ÷ 660 об/мин
- Мощность: 0,28 кВт
- Напряжение: 220 В



МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ **Sirman Plutone 10л**

- Габаритные размеры: 360x500x630 мм
- Объем: 10л
- Обороты венчика:
1 скорость — 108 об/мин, 2 скорость — 195 об/мин, 3 скорость — 355 об/мин
- Мощность: 0,45 кВт
- Напряжение: 220 В





МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ **Sirman Plutone 20л**

- Габаритные размеры: 420x560x770 мм
- Объем: 20л
- Обороты венчика:
1 скорость — 97 об/мин, 2 скорость — 220 об/мин, 3 скорость — 316 об/мин
- Мощность: 1,1 кВт
- Напряжение: 220 В



МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ **Sirman Plutone 30л**

- Габаритные размеры: 420x560x770 мм
- Объем: 20л
- Обороты венчика:
1 скорость — 97 об/мин, 2 скорость — 220 об/мин, 3 скорость — 316 об/мин
- Мощность: 1,1 кВт
- Напряжение: 220 В

