

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ 20В



Данная модель настольного миксера планетарного разработана, соблюдая традиции, стандарты качества и прочности, что позволяет использовать его наравне с большими машинами модельного ряда. Миксер укомплектован сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования. Машина доступна в версии из нержавеющей стали.

Безопасность и гигиена:

- закрытая защита для дежи;
- эксцентричный вал привода изготовлен из пищевого алюминия во избежание контакта краски с продукцией;
- вал насадки изготовлен из нержавеющей стали;
- рабочие инструменты из нержавеющей стали.



В стандартной комплектации: дежа, венчик, лопатка, спираль.

Система привода: редуктор с самосмазочным механизмом, трехфазный электродвигатель, вариатор скорости, рычаг для подъема дежи.

Опции: дополнительная дежа, понижающая дежа 10л + 3 понижающих рабочих органа, подставка (40см).

Характеристики	20В
Ручной контроль	+
Питание панели управления 24В	+
Объем дежи, л	20
Мощность, кВт	0,75

Модель	20В
Высота, см	73
Ширина, см	67
Длина, см	52
Вес, кг	48

Продукция	Ингредиент	20В		Скорость, об/мин	
		min	max	min	max
Хлеб	Мука, кг	1	4,5	40	60
Пицца	Мука, кг	1	4,5	40	60
Круассан	Мука, кг	1	4,5	40	80
Сдобная булочка	Мука, кг	1	5	40	80
Белок	Кол-во яиц	10	30	150	200
Меренга	Сахар, кг	0,5	1,5	100	200
Печенье	Кол-во яиц	10	30	140	200
Бисквит	Кол-во яиц	10	30	150	200
Итальянская паста	Мука, кг	0,2	1,6	40	60

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8

тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU