

Описание товара Миксер планетарный OZTI OM

20 MF



Описание

Планетарный миксер **OZTI OM 20 MF** 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:

- Механический вариатор
- 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

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 55 до 160 об/мин.
Напряжение	220 В

Мощность	0.55 кВт
Уровень шума	73 дБ
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Высота	1000 мм
Вес (без упаковки)	108 кг
Вес (с упаковкой)	116 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Турция

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.