

Описание товара Миксер планетарный Ruhl B-80



Описание

- Миксер планетарный, напольный от фирмы Ruhl модель B-80 используется на профессиональной кухне для замешивания теста, взбивания кремов, сливок, белков, майонеза и различных соусов.
- Модель оснащена переключателем на 4 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 89/133/174/262 об/мин, тремя насадками (венчик, шпатель и крюк), чашей на 80 литров из нержавеющей стали и механизмом планетарного движения (венчик вращается по часовой стрелке, а рабочая часть совершает круговые движения против часовой стрелки).
- Данный механизм обеспечивает максимальный контакт венчика с продуктом.
- Так же в комплектацию миксера входит тележка на колесиках, для быстрого и удобного перемещения чаши.
- Корпус – пластмассовый, Мощность – 3 кВт.

Характеристики

Напряжение, В	380
Объем дежи (чаши), л	80
Загрузка, кг	30
Высота, мм	1650 мм
Длина, мм	1200 мм
Мощность, кВт	3 кВт

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.