

Описание товара Миксер планетарный

Станкостроитель МПВ-100 (1 дежа)



Описание

Планетарный миксер **Станкостроитель МПВ-100** служит для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей на предприятиях общественного питания и торговли. Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы.

Оборудование работает в полуавтоматическом режиме. С помощью кнопки на панели управления поднимается дежа и включается заданная скорость вращения рабочего органа, после работы вращение автоматически отключается и дежа опускается вниз.

В комплект поставки входят дежа, венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

- Таймер
- Пульт управления в кожухе машины
- Комплектующие мировых марок, в том числе Schneider Electric
- Специальная конструкция взбивально-месильных инструментов уменьшает зазор между инструментом и боковой стенкой дежи
- Конструктивная схема установки конечных выключателей для предотвращения их поломки
- Дополнительное уплотнение верхнего приводного вала исключает попадание масла в продукцию
- Полимерное покрытие корпуса

Дополнительные характеристики:

-

Частота вращения:

- Вокруг собственной оси: 84 / 244 / 318 об/мин.
- Вокруг оси дежи: 40 / 117 об/мин.
- Мощность привода подъема дежи: 0,55 кВт
- Вес дежи: 16 кг
- Габариты в упаковке: 830x1190x1540 мм

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	100 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 84 до 318 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	830 мм
Глубина	1150 мм
Высота	1450 мм
Вес (без упаковки)	325 кг
Цвет	металлический
Страна производства	Россия

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.