

# Описание товара Миксер планетарный FIMAR

## PLN20BV



### Описание

Планетарный миксер **FIMAR PLN20BV** предназначен для замеса различного вида теста: тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов и взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена микровыключателем на защитном приспособлении емкости и емкости. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, верхний картер выполнен из АБС-пластика, емкость и венчик - из нержавеющей стали, защита емкости - из поликарбоната, крюк и лопатка - из алюминия.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

### **Особенности:**

- Механическая панель управления
- Вариатор с инвертором
- Механический таймер 0-30 мин.
- Съёмная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов

### **Дополнительные характеристики:**

- Габариты в упаковке: 490x750x900 мм
- Объем упаковки: 0,331 м<sup>3</sup>

### Характеристики

Установка

напольный

Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 30 до 120 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.5 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	400 мм
Высота	640 мм
Вес (без упаковки)	47 кг
Вес (с упаковкой)	55 кг
Цвет	белый
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.