

Mikser planetarny Plutone 30, Sirman 60303052



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Sirman60303052

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**13 598,30 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

SIRMAN PLUTONE 30 to niezwykle popularny mikser planetarny idealny do małej i średniej gastronomii. Jego bogate wyposażenie, duża dzieża i trzy prędkości pracy ułatwiają przygotowanie większości potraw w kuchni. Dzięki wentylovanemu silnikowi mikser może pracować przez wiele godzin, co czyni go długowiecznym i ekonomicznym rozwiązaniem. Dodatkowo, urządzenie można przekształcić w mini ekstruder do makaronu, co zwiększa jego wszechstronność. Solidny korpus ze stali malowanej proszkowo, łatwo wyjmowana miska ze stali nierdzewnej oraz różne metalowe narzędzia czynią ten mikser naprawdę praktycznym, a mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pokrywie i misce gwarantują bezpieczne użytkowanie.

Plutone 30 Moc: 1500W Źródło zasilania: 230V/50Hz Prędkość 1- obroty: 93 obr / min Prędkość 2 - obroty: 167 obr / min Prędkość 3 - obroty: 285 obr / min Pojemność misy: 30 l A: 580 mm B: 660 mm C: 630 mm D: 650 mm E: 1160 mm Masa netto: 175 kg Wymiary transportowe: 750x730x1300 mm Masa brutto: 200 kg



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 7-21 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.5

Waga (kg): 175

Pojemność (L): 30

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



