
Mikser planetarny Premium | 400V | PM40 Resto Quality PM40



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PM40

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**18 637,21 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Solidna żeliwna konstrukcja malowana na biało
 - Dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
 - Ekstremalnie wytrzymałe zębaki napędu
 - Wyjmowana nierdzewna dzieża
 - Prosta wymiana przystawek
 - Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
 - Nierdzewna pokrywa dzieży
 - Urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa
-

-
- 3 prędkości obrotowe
 - Duża dzieża opuszczana jest za pomocą dźwigni
 - Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą
 - Automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej
 - Sterowanie czasowe - timer
 - Prosta obsługa oraz montaż/demontaż mieszadeł i dzieży
 - Sterowanie mechaniczne lub elektroniczne za dopłatą
 - Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
 - W komplecie trzy mieszadła (mieszadło płaskie, różga, hak)
 - Możliwość zamówienia miksera z elektronicznym panelem sterowania - **1 470 zł netto**

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 630x910x1370
- Pojemność (kg):40
- Moc [kW]: 2,2
- Napięcie zasilania:400 V
- Waga (kg):205

Dlaczego warto wybrać mikser planetarny Premium PM40 Resto Quality ?

- bardzo solidna i wytrzymała obudowa
- posiada 3 różne prędkości
- w zestawie posiada akcesoria takie jak: mieszadło płaskie, różga, hak
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 630

Głębokość (mm): 910

Wysokość (mm): 1370

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 205
Pojemność (L): 40
Moc gazowa (kW): 2200

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

