

Миксер МВ-60 Венгерка (4-х скоростной)



Предназначен для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белково и яично-сахарных, сливочного крема и др.) и замеса дрожжевого теста. Машина вариаторного типа. Изменение числа оборотов производится с помощью рукоятки вариаторного механизма.

Комплект поставки:

- Миксер МВ-60 (Венгерка),
- Дежа , 1 шт.
- Лопатка, 1 шт.
- Венчик, 1 шт.

Технические характеристики:

Объем емкости/вместимость л	60
Мощность кВт	1,5
Номинальное напряжение В	380
Частота вращения месильного органа:	35-144
• Вокруг собственной оси	85-353
• Вокруг оси дежи Об/мин	
Габаритные размеры	791
--длина мм	596
--ширина мм	1290
--высота мм	
Масса кг	190