

Миксер МВ-60



Предназначена для использования на малых и средних предприятиях в хлебопекарной и кондитерской промышленности, предприятиях общественного питания и др; а также для замешивания разнообразных видов смесей, теста, белково-взбивных масс, муссов, масляных кремов.

Месильный орган в процессе замешивания масс совершает вращение вокруг собственной оси и вокруг оси дежи. Машина оснащена вариатором скоростей вращения, что позволяет бесступенчато осуществлять регулировку скорости вращения месильного органа. Оснащена устройством подъема дежи. Дежа изготовлена из нержавеющей стали и оснащена ручками и для удобного перемещения с места на место.

Дежа выполнена из чугуна.

Комплект поставки:

- Дежа, 1 шт.
- Лопатка, 1 шт.
- Венчик, 1 шт.

Технические характеристики:

Показатель	Единица измерения	Величина
1. Среднее время замешивания теста	мин	10
2. Время замешивания теста массой 60 кг	мин	10
3. Время приготовления белково-взбивной массы из 150 яиц	мин	12-15
4. Время приготовления масляного крема массой 18 кг	мин	16-18
2. Объем емкости/вместимость	л	60
3. Мощность	кВт	1,5
4. Номинальное напряжение	В	380

6.Габаритные размеры		
- длина	мм	735
- ширина		605
- высота		1242
7.Масса	кг	170

Тел. +7 937 441 9685 (VIBER), +7 927 396 6228, 8(8412) 68-14-00
Skype: shieldandsword E-mail: rusdelo2008@yandex.ru