

Описание товара Миксер планетарный Kocateq M 20 APL



Описание

Планетарный миксер **Kocateq M 20 APL** предназначен для замеса теста, взбивания сливок и белка, перемешивания фруктового творога, пюре, мясного фарша и других продуктов на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электро-механической панелью управления, ручным подъемом дежи и защитой двигателя от перегрузок. Дежа выполнена из нержавеющей стали, которая отличается прочностью, долговечностью и устойчивостью к коррозии и влаге.

В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

- Механический переключатель режима работы: венчик, крюк и лопатка
- 10 скоростей для каждого из режимов
- Выбор необходимой скорости в зависимости от ингредиентов и текстуры
- Возможность сохранения в памяти скорости для высокой, средней и низкой передачи
- 2 функции таймера: по часовой стрелке и обратного отсчета
- Инверторный двигатель
- Низкая тепловая мощность
- Устойчивый к колебаниям напряжения двигатель
- Устойчивость к коррозии и влаге
- Низкий уровень шума

Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка:
 - Дежи: 7,5 кг

- Муки: 5 кг
- Скорость при работе:
 - С крюком: от 60 до 240 об/мин.
 - С лопаткой: от 60 до 320 об/мин.
 - С венчиком: от 60 до 503 об/мин.
- Частота: 50 Гц

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	1 кВт
Ширина	484 мм
Глубина	602 мм
Высота	807 мм
Страна производства	Ю. Корея
Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Число скоростей	10
Скорость вращения венчика	от 60 до 503 об/мин.
Старая цена	106763
Бренд	Kocateq
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240928&hash=d53da7b732d5d222

Информация на сайте 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.