

Описание товара Миксер планетарный Master Lee

ML-M8



Описание

Планетарный миксер **Master Lee ML-M8** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена гидравлическим подъемным устройством, защитным экраном и ручкой для подъема дежи. Дежа выполнена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и крюк.

Характеристики

Установка	настольный
Объем дежи	8 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 85 до 530 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	270 мм
Глубина	490 мм
Высота	520 мм
Вес (без упаковки)	31 кг

Цвет	серый
Страна производства	Китай

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.