

Описание товара Миксер ручной FIMAR MX/42S



Описание

Ручной миксер **FIMAR MX/42S** предназначен для приготовления супов-пюре, майонеза, муссов, картофельного и овощного пюре, взбивания жидкого теста для блинчиков на предприятиях общественного питания и торговли. Миксер легко разбирается, что позволяет поддерживать его в чистоте. Смеситель выполнен из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Скорость смесителя: от 2500 до 11000 об/мин.
- Скорость венчика: от 250 до 1500 об/мин.
- Длина смесителя: 400 мм
- Максимальный уровень погружения смесителя: 290 мм
- Габариты в упаковке: 490x390x170 мм
- Вес смесителя: 1,4 кг
- Объем упаковки: 0,032 м³

Характеристики

Комплектация	нож
Скорость	11000 об/мин.
Количество скоростей	1
Обрабатываемый объем	60 л
Длина насадки	400 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.4 кВт
Ширина	170 мм

Глубина	120 мм
Высота	740 мм
Вес (без упаковки)	4.5 кг
Вес (с упаковкой)	6 кг
Страна производства	Италия

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.