

Описание товара Миксер планетарный Danler MD-60



Описание

Планетарный миксер **Danler MD-60** предназначен для замешивания дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, взбивания яиц, сливок, кремов и муссов, приготовления пюре, фарша, соусов и других ингредиентов и блюд в кондитерских, пекарнях, на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена высокопроизводительным двигателем, защитной решеткой и электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из стали с покрытием электростатической краской, верхняя крышка – из ударопрочного пластика, дежа – из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, решетка и венчик – из нержавеющей стали, лопатка и клюк – из нержавеющего хромникелевого сплава.

В комплект поставки входят дежа с 2 ручками, венчик, лопатка и крюк.

Особенности:

- Ступенчатая регулировка частоты вращения насадок
- Механический таймер для установки времени работы
- Рычажный механизм поъема и опускания дежи с клиноременной передачей
- Минимальный зазор между дежой и лопatkой для эффективного равномерного перемешивания
- Надежная фиксация с возможностью быстрой замены дежи и насадок
- Регулируемая по высоте задняя винтовая опора для компенсации неровностей пола
- Контроль безопасности:
 - Автоматическая остановка при открывании защитной решетки
 - Автоматическое отключение при перегрузке сети
 - Кнопка аварийного отключения
 - Стрелка направления вращения на корпусе
 - Индикация питания

- Устойчивые к химическим и термическим реакциям материалы исполнения контактирующих с пищевыми продуктами компонентов
- Низкий уровень вибрации и шума
- Простота управления и обслуживания
- Промышленное исполнение для длительной интенсивной эксплуатации с возможностью круглосуточной работы с небольшими перерывами
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Мощность двигателя: 1,5 кВт
- Ступени частоты вращения: 160 / 240 / 480 об/мин.
- Диапазон регулировки таймера: от 0 до 30 мин. с шагом 1 мин.
- Толщина стальной стенки корпуса: 4 мм
- Толщина пластиковой стенки корпуса: 3,8 мм
- Толщина стенки дежи: 1,6 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вариатор плавной регулировки частоты вращения
- Электрический привод подъема и опускания дежи
- Тележка из нержавеющей стали для перемещения дежи

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 160 до 480 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.55 кВт
Ширина	640 мм
Глубина	950 мм
Высота	1375 мм
Вес (без упаковки)	214 кг
Цвет	белый
Страна производства	Турция

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.