



**ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»**  
460048 г.Оренбург ул.Шевченко  
д.38 кв.46  
Тел.: 8 (3532) 40-42-81  
Тел.: 8 (3532) 43-42-81  
р/сч 40702810303000138546 в  
ОО №17 «Оренбургский»  
Приволжского филиала ПАО  
«Промсвязьбанк»  
к/сч 30101810700000000803  
БИК 042202803  
ИНН 5610244624  
КПП 561001001  
ОГРН 1225600002210  
e-mail: scto-oren@mail.ru,  
404281@mail.ru



## Планетарный миксер МПЛ-40



Артикул: 41000000047

Цена: 396 000,00 ₽

Планетарный миксер МПЛ-40 - это многофункциональное устройство, которое поможет Вам быстро справиться с рутинной работой на кухне. С ним Вы сможете взбить яйца за считанные секунды, приготовить воздушное пюре, замесить тесто любой консистенции, приготовить экзотический соус, перемешать мясной фарш и многое-многое другое.

Габаритные размеры, мм 680x993x1305 Масса, кг 190 Напряжение, В 230 Мощность, кВт 1.5 Панель управления электронная Объем дежи, л 40 Количество скоростей 10 Высота дежи, мм 415 Диаметр дежи, мм

400 Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста влажностью 40%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 4,5 / 18,5 Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста влажностью 50%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 6,5 / 26,5 Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста влажностью 60%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 11 / 44 Норма загрузки ингредиентов для взбитого сливочного масла, кг, не более / Условная производительность, кг/час 19 / 59 Норма загрузки ингредиентов для творожного фарша, кг, не более / Условная производительность, кг/час 19 / 79 Норма загрузки ингредиентов для картофельного пюре, кг, не более / Условная производительность, кг/час 23 / 95 Частота вращения насадки вокруг дежи, об/мин 25...128 Таймер + Тип дежи съемная Рычаг подъема/опускания дежи + Траверса фиксированная