



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



Миксер планетарный МПЛ-60

Артикул: 41000019529

Цена: 453 200,00 ₽



Планетарный миксер МПЛ-60 - 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 750x995x1470 Масса, кг 220 Напряжение, В 230 Мощность, кВт 2.2 Панель управления электронная Объем дежи, л 60 Количество скоростей 10 Высота дежи, мм 470 Диаметр дежи,

мм 430 Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста влажностью 40%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 7 / 28 Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста влажностью 50%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 10 / 40 Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста влажностью 60%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 17 / 68 Норма загрузки ингредиентов для взбитого сливочного масла, кг, не более / Условная производительность, кг/час 30 / 90 Норма загрузки ингредиентов для творожного фарша, кг, не более / Условная производительность, кг/час 30 / 120 Норма загрузки ингредиентов для картофельного пюре, кг, не более / Условная производительность, кг/час 36 / 144 Частота вращения насадки вокруг дежи, об/мин 40...195 Таймер + Тип дежи съемная Рычаг подъема/опускания дежи + Траверса фиксированная