

Миксер планетарный VFM-60



Машина обеспечивает идеальное взбивания кондитерских смесей, замеса дрожжевого и крутого теста, мясных фаршей.

Планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес замешиваемой массы по всему объему дежи.

Подъем дежи осуществляется посредством червячной передачи;

Материал корпуса – окрашенный металл. Дежа выполнена из нержавеющей стали;

Комплект поставки:

- Дежа , 1 шт.
- Лопатка, 1 шт.
- Венчик, 1 шт.
- Упаковка, 1 шт.

Технические характеристики:

Объем	60 л.
Мощность	3000Вт, 380В
Количество оборотов	74/141/277
Кол-во скоростей	3 шт.
габаритные размеры	610x750x1350 мм.
Масса	420 кг.