

# Описание товара Миксер планетарный

## Станкостроитель МПВ-60 (1 дежа)



### Описание

Планетарный миксер **Станкостроитель МПВ-60** служит для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен таймером.

Прибор работает в полуавтоматическом режиме. С помощью кнопки на панели управления поднимается дежа, после работы она автоматически отключается и опускается вниз.

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

### **Дополнительные характеристики:**

- Частота вращения вокруг собственной оси, об./мин.: 84/244/318
- Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин.: 40/117

### Характеристики

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Установка                 | напольный              |
| Объем дежи                | 60 л                   |
| Механизм поднятия головы  | фиксированная траверса |
| Число скоростей           | 3                      |
| Скорость вращения венчика | от 84 до 318 об/мин.   |
| Напряжение                | 380 В                  |
| Мощность                  | 2.2 кВт                |

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Ширина              | 830 мм  |
| Глубина             | 1060 мм |
| Высота              | 1450 мм |
| Вес (без упаковки)  | 304 кг  |
| Страна производства | Россия  |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.