

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<http://assum.nt-rt.ru> || amm@nt-rt.ru

Миксер универсальный серия F



Технические характеристики:

- Объем, л: 10-60
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,6-2,6
- Максимальный вес сухого продукта: 2,5-25
- Максимальный вес готового продукта: 3,75-37,5

Описание

Трехскоростной миксер планетарный профессиональный с зубчатой передачей отлично подходит для кондитерских и хлебопекарных производств, модели с небольшим объемом дежи востребованы на профессиональных кухнях столовых, кафе, ресторанов, предприятий быстрого питания. Оборудование серии F имеет защитную решетку, предотвращающую попадание в кремы, тесто и соусы различных посторонних предметов. Миксеры оснащены аварийным выключателем. При открытии защитной решетки осуществляется автоматическая остановка работы оборудования. Модель В60F укомплектована подкатной тележкой. Можно заказать данное оборудование с опцией электроподъема.

Модель	В10F	В15F	В20F	В25F	В30F	В35F	В40F	В60F
Объем, л	10	15	20	25	30	35	40	60
Мах вес сухого продукта, кг	2,5	3,5	5	6	7	8	9	25
Мах вес готового продукта, кг	3,75	5,25	7,25	9	10,5	12	13,5	37,5
Скорость 1, об/мин	244	244	317	317	317	170	170	230
Скорость 2, об/мин	148	148	197	197	197	109	109	130
Скорость 3, об/мин	480	480	462	462	462	497	497	334
Мощность, кВт	0,6	0,6	1,1	1,5	1,3	1,5	1,5	2,6
Размер, мм	470x450x600	470x450x610	540x490x780	570x510x810	580x510x1000	540x540x1030	650x620x1120	910x730x1460