

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Миксер планетарный Hobart HL600-2BE

Цена с НДС: 680 890 руб.

Артикул: **617803**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Тип установки	настольный
Объем дежи, л	57
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	4
Скорость вращения венчика, об/мин	от 58 до 362
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	710
Глубина, мм	1121
Высота, мм	1157
Вес (без упаковки), кг	411
Вес (с упаковкой), кг	434

Планетарный миксер [Hobart HL600-2BE](#) серии Legasu+ используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различного вида теста (дрожжевого, белкового, заварного, бисквитного), взбивания кондитерских кремов, муссов и изготовления соусов и коктейлей. Материал чаши и защитной решетки - нержавеющая сталь, материал шестерни и валы - закаленная сталь, материал корпуса покрыт порошковой краской серебристого цвета.

В поставку входят чаша, плоский венчик В, проволочный венчик D и крюк для теста ED.

Технические характеристики:

- Скорость вращения мешалки:
 - 1 скорость: 71 об./мин.
 - 2 скорость: 123 об./мин.
 - 3 скорость: 206 об./мин.
 - 4 скорость: 362 об./мин.
 - Скорость перемешивания: 36 об./мин.

- Скорость вращения насадки:
 - 1 скорость: 138 об./мин.
 - 2 скорость: 241 об./мин.
 - 3 скорость: 401 об./мин.
 - 4 скорость: 707 об./мин.
 - Скорость перемешивания: 71 об./мин.
- 4 установленные скорости плюс скорость перемешивания
- Большие, легкодоступные элементы управления Shift-on-the-Fly™ - позволяют оператору изменять скорость во время работы миксера
- Запатентованная технология плавного запуска перемешивания - каждая скорость имеет плавный переход к более высокой скорости, что позволяет уменьшить вероятность разбрызгивания продукта
- 20-минутный таймер SmartTimer™ - позволяет точно соблюдать время перемешивания согласно рецепту, обеспечивает максимально точные результаты и исключает избыточное перемешивание
- Автоматическое запоминание последнего времени работы, установленного для каждой скорости, что делает миксер идеально подходящим для производства нескольких партий продуктов
- Эргономичная поворотной-откидная чаша с автоматическим подъемным механизмом, обеспечивающая простую загрузку и выгрузку продуктов
- Функция Stir-on-Lift - позволяет мешалке работать на скорости перемешивания, пока чаша миксера поднимается; как только чаша окажется в поднятом положении, миксер автоматически переключится на предварительно выбранную скорость
- Мощный долговечный высокопроизводительный мотор (2,7 л.с.) - подходит для осуществления самых требовательных операций
- Магнитный контактор с защитой от тепловой перегрузки
- Надежная зубчатая передача - обеспечивает стабильную производительность и минимальное время простоя при больших нагрузках
- Легкая и быстрая установка чаши в одной точке
- Коническая втулка крепления №12
- Блокировка чаши гарантирует ее правильное положение во время работы миксера
- Защитная решетка из нержавеющей стали и специальная защитная блокировка работы миксера в случае отсутствия передней части защиты на своем месте
- Открытое основание с устойчивыми ножками с прорезиненными накладками

Опционально доступно к заказу:

- Крюк для теста E (Pizza Hut)
- Уменьшенная чаша из нержавеющей стали на 38 л
- Плоский венчик B для уменьшенной чаши
- Проволочный венчик D для уменьшенной чаши
- Крюк для теста ED для уменьшенной чаши
- Тележка для чаши
- Преобразование таймера "по рецепт"

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.