

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Миксер планетарный CONTI PL16 10B

Цена с НДС: 228 400 руб.

Артикул: **140593**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольный
Скорость вращения, об/мин	от 40 до 200
Объем дежи, л	10
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.37
Ширина, мм	480
Глубина, мм	440
Высота, мм	560
Вес (без упаковки), кг	34
Вес (с упаковкой), кг	44

Планетарный миксер [CONTI PL16 10B](#) используется для замеса жидкого теста, взбивания белковых масс, сливок, кремов, картофельного пюре и др. на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена механическим управлением, ножами с фиксированными опорами, защитным экраном из пластика и съемным лотком.

Технические характеристики:

- Максимальная загрузка: 2 кг
- Без подъема чаши
- Три рабочих органа: венчик, спираль, лопата (шпатель)
- Электронный вариатор скорости
- Механическая часть реализована на шестеренчатом редукторе
- Надежность и долговременность бесперебойной работы
- Опционально доступна к заказу дополнительная дежа на 10 литров и на 5 литров с двойным охлаждением дна

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

Цены указаны с учетом НДС.