DANLER

Danler MS-25

Миксер планетарный



ГАРАНТИЯ 1 ГОД ГАРАНТИЯ

Миксер позволяет автоматизировать процесс взбивания/перемешивания различных масс и применяется в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Высокая производительность. Три скорости вращения рабочего органа. Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа. Дежа из нержавеющей стали. Надежность и простота эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и различных начинок.

Используется при производстве различных кулинарных и хлебобулочных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Три скорости вращения рабочего органа.



Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью.



Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности.



Дежа выполнена из нержавеющей стали, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Ручной механизм опускания «головы» машины.



Надежность и простота эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MS-25
Тип оборудования	Миксер планетарный
Объем дежи, л	25
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, дежа, крюк
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	106/202/403
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	0,85
Масса, кг	88
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	540x500x860

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.