

# Описание товара Миксер планетарный Porlanmaz

## Bakery Machinery PMP 120



### Описание

Планетарный миксер **Porlanmaz Bakery Machinery PMP 120** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления. Дежа и месильные органы выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и спираль.

### **Особенности:**

- Полностью автоматический
- Благодаря большому запасу прочности подходит для интенсивной работы
- Насадки не требуют обслуживания
- Мощный вращающий двигатель
- Перемещение дежи благодаря колесам
- Возможность извлечь дежу не снимая насадки
- Одновременное крепление венчика и скребка
- Регулировка высоты дежи
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Легкость очистки и обработки деталей
- Прочный корпус
- Экономный расход электроэнергии

### **Дополнительные характеристики:**

- Частота: 50 Гц

- Скорость вращения насадки: от 0 до 200 об/мин.
- Вес пустой дежи: 23 кг
- Размер дежи: 500x630 мм

### **Характеристики**

Установка	напольный
Объем дежи	120 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 100 до 520 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	4 кВт
Ширина	1025 мм
Глубина	1180 мм
Высота	от 1380 до 2015 мм
Вес (без упаковки)	550 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Турция

---

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.