

# Описание товара Миксер планетарный Spar SP100A



## Описание

Планетарный миксер **Spar SP100A** служит для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Тесто может быть песочным, слоеным, заварным, дрожжевым, бисквитным и может использоваться для выпечки рогаликов, хлеба, пиццы, печенья и пр.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен механической коробкой передач.

Управление происходит с помощью электромеханической панели. Аппарат оснащен автоматическим отключением, защитой двигателя от перегрузок. Можно загружать продукты без остановки работы миксера.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

## **Дополнительные характеристики:**

- Механический таймер: 15 мин
- Скорость: 106/196/358 об/мин

## Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	9.5 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3

Скорость вращения венчика	от 106 до 358 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.25 кВт
Ширина	450 мм
Глубина	460 мм
Высота	760 мм
Вес (без упаковки)	65 кг
Вес (с упаковкой)	80 кг
Цвет	нерж. сталь, металлический
Страна производства	Канада

---

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.