

## Миксер планетарный Steno PL7B (Италия).



### Основные характеристики:

Габаритные размеры, мм :	Ш 230*Д 400*В 420
Напряжение, В:	220
Потребляемая мощность, кВт:	0,5
Объем дежи, л:	6,5
Скорость вращения венчика:	от 60 до 470 об/мин.
Механизм поднятия головы:	подъемная траверса
Размер дежи:	220x220x205 мм

### Описание

Планетарный миксер Steno PL7B 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. Основа выполнена из окрашенной стали, а верхняя часть из серого жаропрочного пластика.

Управление прибором происходит с помощью 2 кнопок: старта и стопа. Можно загружать продукты без остановки работы благодаря защитному экрану. Миксер можно установить на стол.

В комплект поставки входят чаша, венчик, лопатка и крюк.

Этот аппарат гарантирует высокое качество и позволяет сокращать трудозатраты персонала за счет того, что не требует постоянного контроля.

Планетарный миксер PL7B имеет прочную конструкцию и износостойчивые внутренние компоненты, что обеспечивает весьма продолжительный срок безупречной работы.