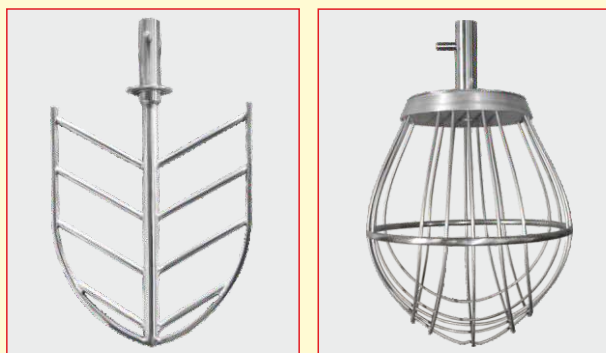


«КОМЕТА» 40-01 миксер планетарный

«СОМЕТА» 40-01 planetary mixer

Предназначен для приготовления:

- взбитых белковых масс;
- бисквитного теста, взбитых сливок;
- кремов;
- песочного теста;
- картофельного пюре.



Конструктивные особенности:

- четыре фиксированные скорости месильного органа с плавным запуском;
 - месильные органы миксера совершают планетарно вращательные движения для максимально качественного смешивания (взбивания);
 - привод подъема и опускания дежи осуществляется вручную, с помощью рычажного механизма;
 - дежа и месильные органы - нержавеющей сталь;
 - защитный кожух из прозрачного полимерного материала исключает разбрызгивание смешиваемой массы (входит в комплект миксера). Снабжен воронкой для добавления ингредиентов
 - для облегчения санитарной обработки в предусмотрена возможность быстрого демонтажа модуля кожухов;
 - система блокировок, обеспечивающая безопасность персонала при работе;
 - простота и удобство в обслуживании;
 - простота санитарной обработки по окончании работы;
 - корпус из стали с высококачественным порошковым покрытием.
- В комплект миксера входят:
- дежа;
 - месильные органы: лопатка, венчик.

Миксер планетарный предназначен для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.



АО НПП фирма "Восход" производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm "Voskhod" is a manufacturer of modern professional bakery equipment.

Технические характеристики:	Комета 40-01
Объем дежи, л	40
Диапазон частоты вращения, об/мин:	
- месильного органа	85/175/265/370
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,75
Номинальное напряжение, В	3NPE ~ 380
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	1081
- ширина	700
- высота	1250
- высота с поднятым кожухом	1603
Масса машины, кг, не более	285

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

