



Настольный планетарный миксер SP 502A



БЕЗОПАСНЫЙ
НАДЕЖНЫЙ
МОЩНЫЙ

Надежность на уровне профессиональных планетарных миксеров

- Шестеренчатая трансмиссия, двигатель 800 Вт с угольными щетками
- Компактный размер, большой вес для стабильности, оптимально для профессиональной кухни с ограниченными габаритами.
- Электронный вариатор с возможностью выбора 10 скоростей работы.
- Конструкция HEAVY-DUTY, мощный крутящий момент месильного органа
- Защита двигателя от перегрева с кнопкой ручного снятия блокировки
- Полностью металлический корпус с покрытием пищевой эмалью
- Отличное решение для небольших пекарен, ресторанов, лабораторий, школ.
- Сверхпрочная эмаль безопасная для контакта с пищевыми продуктами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Напряжение питания	Размер в упаковке, мм	Вес брутто, кг	Интервал регулировки 10 скоростей, об/мин	Размер дежи
SP 502 A	220/1/50	470x370x250	21	от 60 до 260	202x193

- Профессиональная понижающая трансмиссия с электронным вариатором скорости, выбор 10 скоростей
- Полный комплект принадлежностей профессионального качества из нержавеющей стали AISI304 (дежа 4,73 л, венчик, крюк, мешалка)
- Удобен для приготовления небольших количеств продуктов, возможно взбивание даже 2 белков!
- Вал отбора мощности совместимый с насадками Kitchen Aid



- Легко снимаемый прозрачный защитный экран с загрузочным отверстием

Продукт	Максимальная загрузка, кг	Венчик	Мешалка	Крюк
Меринга	10 Белков	●		
Бисквит	12 Белков	●		
Взбитые белки	12 Белков	●		
Взбитые сливки	1 л жидких сливок	●		
Шоколадный мусс	500 гр. сухих ингредиентов	●		
Оладьевое тесто	1,5 л молока	●		
Крем для торта	1 кг сухой смеси		●	
Тесто для печенья	600 гр. сухой смеси		●	
Тесто для пирожков	750 гр. сухой смеси		●	
Песочное тесто	750 гр. сухой смеси		●	
Слоеное тесто	750 гр. сухой смеси			●
Тесто для бриош	750 гр. сухой смеси			●
Шоколадное печенье	600 гр. сухой смеси			●
Сдоба	750 гр. сухой смеси			●
Хлеб 60% вл.	750 гр. сухой смеси			●
Пицца	400 гр. сухой смеси			●
1 кг начинки				●
1 кг фарша				●
1 кг теста с тверд. наполнителем (изюм)				●



Дежа из нержавеющей стали AISI304, толщиной 1 мм. Объем: 4,73 л.



10-ти позиционный регулятор скоростей



Предохранитель с ручным снятием блокировки. Отключает миксер при перегреве двигателя в ситуации заклинивания, перегрузки



Месильный орган из нержавеющей стали AISI304 (основное использование - приготовление густого теста для пиццы, макаронных изделий, хлебобулочных изделий)



Венчик из нержавеющей стали AISI304 (основное назначение - приготовление жидких видов теста, взбивание кремов)



Плоская мешалка из нержавеющей стали AISI304 (основное назначение - приготовления фаршей, начинок, картофельного пюре)