- typ PV

Planetární mixér MX 40 - typ PV



Naše cena bez DPH : 170.900 Kč
Naše cena s DPH : 206.789 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: MX 40PV
Typ: PV

Planetární mixéry řady MX jsou ideálními pomocníky pro malé a střední provozovny. Výhodou těchto mixérů je jejich variabilnost použití, tzn. od šlehání krémů až po zpracování těžkých kynutých těst.

Pro tyto účely jsou v základní výbavě jak šlehací metla, tak lopatka na míchání lehkých a středních těst a v neposlední řadě i hák na hnětení kynutých těst. K mixérům se dají dokoupit redukční sady, čímž se variabilita použití dvojnásobně zvýší.





Konstrukční vlastnosti mixeru Mecnosud MX 40

Výrobce	Mecnosud
Objem	40 litrů
Rozměry vnější	650x910x1520 mm
Připojení	400V
Vyrobeno	Itálie

Popis variant:

Skladem v Brně



Toto zařízení je skladem na naší pobočce v Brně. Pro domluvu nachystání k expedici, popřípadě prohlédnutí v Showroomu nás kontaktujte na telefonním čísle 546 223 099. Děkujeme.

- Mísa, vidlice a držák hřídele nástroje jsou vyrobeny z nerezu
- Rám je vyroben z nerezové oceli
- Ochranná mřížka z nerezové oceli
- Rotující díly jsou uloženy v kuličkových ložiscích

Mixéry Mecnosud MX 40 mají různé varianty provedení:

- varianta T - 3 rychlostní varianta, pákové zvedání díže
- varianta P - plynulé manuální nastavení rychlosti, pákové zvedání díže
- varianta E - plynulé elektronické nastavení rychlosti, pákové zvedání díže
- varianta TV - 3 rychlostní varianta, elektrické zvedání díže
- varianta PV - plynulé manuální nastavení rychlosti, elektrické zvedání díže
- varianta EV - plynulé elektronické nastavení rychlosti, elektrické zvedání díže

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



Technické parametry mixeru Mecnosud MX 40:

- Objem díže: 40 litrů
- Rozměry (ŠxHxV): 650x910x1520 mm
- Hmotnost: 220 kg

Model MX 40T:

- Pákové zvedání díže
- 3 rychlosti
- Napětí: 400 V / 50 Hz
- Příkon: 0,75 / 1,10 / 1,30 kW

Model MX 40P:

- Pákové zvedání díže
- Manuální kontinuální nastavení rychlosti
- Napětí: 400 V / 50 Hz
- Příkon: 2,20 kW

Model MX 40E:

- Pákové zvedání díže
- Elektronické nastavení rychlosti
- Napětí: 400 V / 50 Hz
- Příkon: 2,20 kW

Model MX 40TV:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Elektrické zvedání díže
- 3 rychlosti
- Napětí: 400 V / 50 Hz
- Příkon: 0,75 / 1,10 / 1,30 kW

Model MX 40PV:

- Elektrické zvedání díže
- Manuální kontinuální nastavení rychlosti
- Napětí: 400 V / 50 Hz
- Příkon: 2,20 kW

Model MX 40EV:

- Elektrické zvedání díže
- Elektronické nastavení rychlosti
- Napětí: 400 V / 50 Hz
- Příkon: 2,20 kW

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz