



- *Профессиональный (мощный).*
- *10 л емкость из нержавеющей стали.*
- *5 кг (11 фунтов) теста за 15 минут.*
- *Максимальная безопасность.*



**Миксер для теста
на 10 л # 18**
(тестомесильная машина
10 кварт)
(5кг теста)

Для пиццерий, пекарен,
ресторанов, учреждений,
магазинов здорового питания...



Модели с международным патентом.

Миксер идеально подходит для замешивания 5 кг (11 фунтов) теста (3 кг муки – 2 литра воды) приблизительно за 15 минут.

Работает как пекарский миксер для теста.

Идеален для приготовления всех видов хлеба, круассанов, кондитерских изделий, пицц, мясных смесей...

Мощный и бесшумный двигатель:
мощность 600 Вт.

Прозрачная крышка, чтобы
работать в полной безопасности

Профессиональное
оборудование:
алюминиевое основание

Вращение емкости как при
натуральном замешивании
теста.

Переключатель Вкл./Выкл.
с защитой.
Защищает двигатель в
случае перегрузки.

Боковой просвет позволяет безопасно
добавлять ингредиенты во время
замешивания



Технические характеристики

Однофазный асинхронный двигатель
220-240 В - 50/60 Гц - 600 Вт
100-120 В - 50/60 Гц - 650 Вт



Скорость двигателя: 1500 об./мин. (при 50 Гц)
Скорость вилки: 70 об./мин. (при 50 Гц)

Масса: Масса нетто 17 кг (37 фунтов)
 Масса брутто 19 кг (42 фунта)

Размеры	машина		упаковочные	
	Высота	Ширина	Глубина	Глубина
	420 мм (17")	350 мм (14")	500 мм (20")	480 мм (19")
				400 мм (16")
				600 мм (24")





10 л емкость из нержавеющей стали, 5 кг теста

Безопасность: машина останавливается при открытии крышки

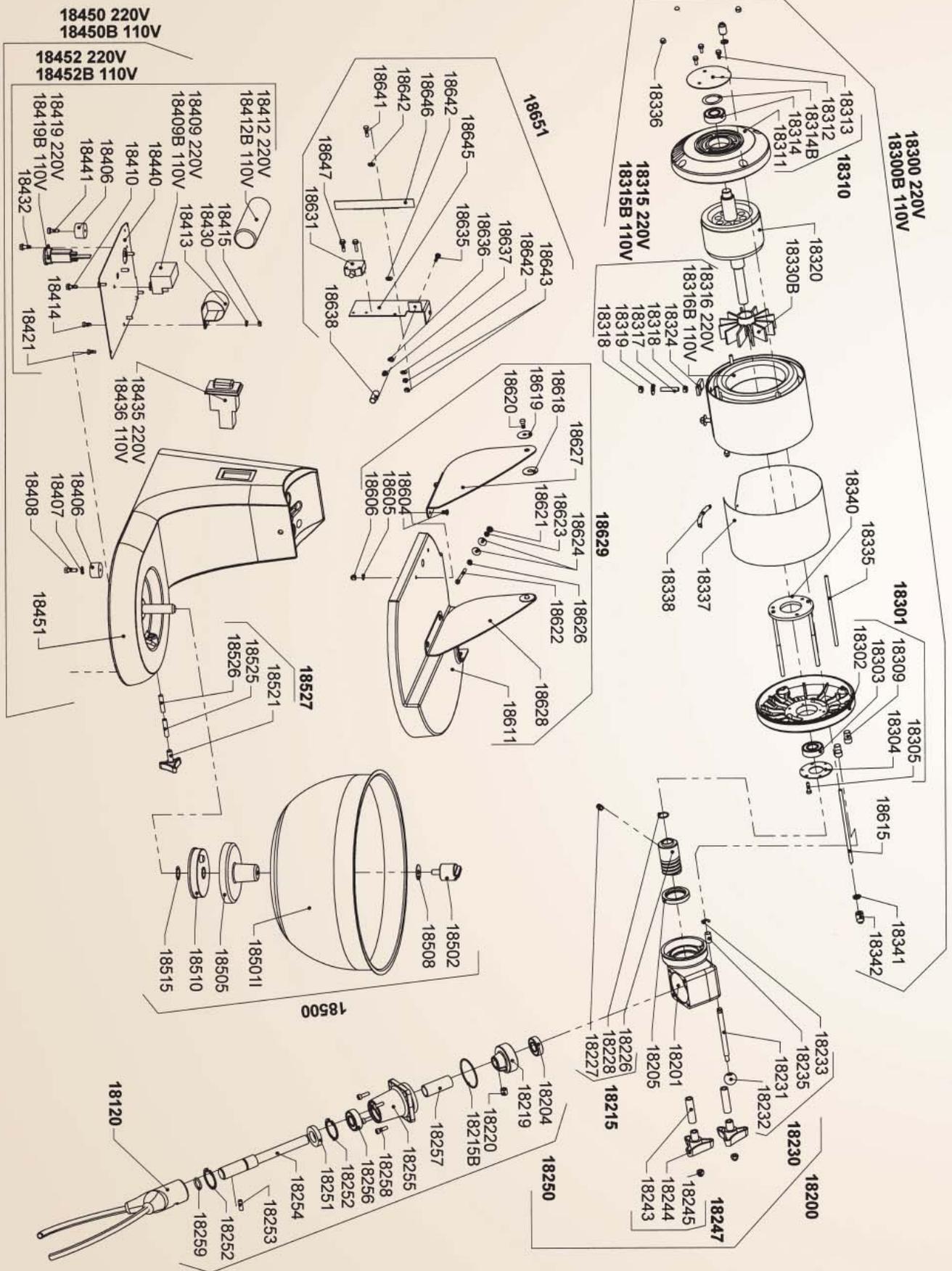


Легко разбирать для очистки



Для данного аппарата аксессуары не предусмотрены

10 Liters Dough Mixer # 18



Официальный дистрибутор Santos в России – компания Джусмастер
 115230, Москва, Варшавское шоссе 42, офис 6286
 (495) 225-22-30 www.santos.su www.juicemaster.ru