

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ BE 5 – BE 8

Максимальная производительность. Мощные, надежные и компактные.



100% насадки из нержавеющей стали

100% более прочные и долговечные

100% пригодны для мытья в посудомоечной машине

(насадки, дежа и защитный экран)





Спиральный крюк, лопатка и венчик

	Крюк		Лопатка		Венчик	
	Тесто, содержание жидкости 60%		Картофельное пюре		Яичные белки	
	Мин.	Макс.	Мин.	Макс.	Мин.	Макс.
BE5	100 г	1,5 кг	100 г	2 кг	1	10/12
BE8	120 г	2,5 кг	100 г	3,2 кг	1	14/16

- уникальная конструкция планетарного механизма обеспечивает необходимый ритм и точность движения насадки.
- скорость вращения планетарного механизма варьируется от **20 до 220 об/мин.**
- вариатор скорости вращения насадок от 67 об/мин до 740 об/мин.
- насадки адаптированы под размер дежи, что позволяет равномерно обрабатывать даже небольшое количество продукта.



Металлическая муфта для крепления дополнительных насадок (на некоторых моделях) готова к серьезным нагрузкам профессиональной кухни

BES

Эргономичная ручка регулирует скорость вращения планетарного механизма в диапазоне 20-220 об/мин. без остановки миксера



Мощный, но бесшумный асинхронный мотор прослужит долгие годы



Ударопрочный прозрачный защитный экран из тритана (кополиэстера без бисфенола-А (ВРА): остается прозрачным даже после многократной машинной мойки.

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600

