

BM 40 | Krémkeverő, habverő és dagasztógép

**SKU:** 17481

## ADDITIONAL INFORMATION

<b>Weight</b>	214 kg
<b>Dimensions</b>	940 × 650 × 1600 mm
<b>Brand</b>	<a href="#">SIGMA</a>
<b>Csomagolási méret (Szé)</b>	<a href="#">650</a>
<b>Csomagolási méret (Mé)</b>	<a href="#">940</a>
<b>Csomagolási méret (Ma)</b>	<a href="#">860</a>
<b>Külső méret (Szé)</b>	<a href="#">700</a>
<b>Külső méret (Mé)</b>	<a href="#">910</a>
<b>Külső méret (Ma)</b>	<a href="#">1355</a>
<b>Bruttó súly (kg)</b>	<a href="#">214</a>
<b>Tápfeszültség (V/Hz)</b>	<a href="#">400/3</a>
<b>Teljesítmény (W)</b>	<a href="#">1600</a>
<b>Térfogat (l)</b>	<a href="#">40</a>
<b>Nettó súly (kg)</b>	<a href="#">204</a>



## **PRODUCT DESCRIPTION**

SIGMA BM 40 krémkeverő, habverő és dagasztógép, 40 literes kivitelben, erőteljes és stabil. A készülék háromfázisú motorral, fokozatmentes fordulatszám szabályzással és digitális vezérlés időzítővel dolgozik. Rendelkezésre álló sebességfokozatok száma: 7. A planetáris Mixer beégetett epoxi lakk felületkezeléssel ellátott, rozsdamentes acél lábakon áll a padlón. További jellemzők: rozsdamentes üst és eszközök, szíjhajtás, időzítő, levehető rozsdamentes acél biztonsági rács. Alapfelszereltség: 1 db keverő, 1 db habverő és 1 db dagasztó kar. A 400x370mm méretű tál motorral mozgatható. A közepes és nagy pékségek és cukrászatok számára nélkülözhetetlen!

## ADDITIONAL INFORMATION

<b>Weight</b>	214 kg
<b>Dimensions</b>	940 × 650 × 1600 mm
<b>Brand</b>	<a href="#">SIGMA</a>
<b>Csomagolási méret (Szé)</b>	<a href="#">650</a>
<b>Csomagolási méret (Mé)</b>	<a href="#">940</a>
<b>Csomagolási méret (Ma)</b>	<a href="#">860</a>
<b>Külső méret (Szé)</b>	<a href="#">700</a>
<b>Külső méret (Mé)</b>	<a href="#">910</a>
<b>Külső méret (Ma)</b>	<a href="#">1355</a>
<b>Bruttó súly (kg)</b>	<a href="#">214</a>
<b>Tápfeszültség (V/Hz)</b>	<a href="#">400/3</a>
<b>Teljesítmény (W)</b>	<a href="#">1600</a>
<b>Térfogat (l)</b>	<a href="#">40</a>
<b>Nettó súly (kg)</b>	<a href="#">204</a>



