

Миксер планетарный Miratek MG-15

Планетарный миксер **Miratek MG-15** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки входят дежа и 3 насадки из нержавеющей стали: крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Все детали, контактирующие с пищей, выполнены из специальной нержавеющей стали
- Безопасны, надежны и работают без вибрации
- Имеют международные сертификаты качества CE и ГОСТ Р



Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 35210 руб.

Характеристики	
Цвет	белый
Высота	680 мм
Ширина	430 мм
Глубина	500 мм
Мощность	0.37 кВт
Объем дежи	15 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	3
Вес (без упаковки)	53 кг
Скорость вращения	159 / 258 / 513 об/мин.
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 159 до 513 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке
<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23