

Миксер планетарный Sigma CHEF 40

Планетарный миксер **Sigma CHEF 40** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Рабочие части и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Спираль

Особенности:

- Высокий крутящий момент на медленной скорости
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом

Опции (заказываются отдельно):

- Корпус из нержавеющей стали
- Система подогрева чаши
- Сливной краник для перелива готового продукта из чаши миксера в другую ёмкость



Цена: 472610 руб.

Характеристики	
Цвет	белый, зеленый
Высота	1355 мм
Ширина	700 мм
Глубина	920 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	220 В
Размер дежи	400x370 мм
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка), 6
Вес (без упаковки)	190 кг
Страна-производитель	Италия

Характеристики

Механизм поднятия головы

фиксированная траверса

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