

Миксер планетарный Bear Varimixer TEDDY 5L без привода (белый)

Планетарный миксер **Bear Varimixer TEDDY 5L** предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена двойным бесступенчатым регулятором скорости: скорость двигателя можно изменять для достижения лучших результатов, многофункциональный регулятор доступен с 2 сторон для управления скоростью и включением / выключением.



Комплектация:

- Дежа из нержавеющей стали
- Загрузочный лоток
- Крюк из нержавеющей стали
- Лопатка из нержавеющей стали
- Венчик из нержавеющей стали

Особенности:

- Уникальный двигатель работает мощно при низких скоростях и тихо при высоких
- Функция наклона позволяет просто и легко заменять рабочие инструменты и дежу
- Крепится на столе, поэтому его можно безопасно использовать в камбузе на судне
- Дежа и рабочие инструменты пригодны для очистки в посудомоечной машине
- На гладкой ровной поверхности не видно ни винтов, ни стыков, что обеспечивает превосходные санитарные условия

Опции (заказываются отдельно):

- Привод
- Насадка-мясорубка

Цена: 87000 руб.

Характеристики

Цвет	белый
Высота	400 мм
Ширина	240 мм
Глубина	462 мм
Мощность	0.5 кВт
Объем дежи	5 л
Напряжение	220 В

Характеристики

Вращение дежи	True
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	23 кг
Вес (без упаковки)	18 кг
Страна-производитель	Дания
Кексы / 2,5 кг / лопатка	
Майонез / 4,4 л / венчик	
Глазурь / 2,9 кг / лопатка	
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Мясной фарш / 3 кг / лопатка	
Скорость вращения венчика	от 78 до 422 об/мин.
Яичные белки / 0,7 л / венчик	
Слоеное тесто / 1 кг / венчик	
Продукт / объем / инструмент	Яичные белки / 0,7 л / венчик Взбитые сливки / 1,5 л / венчик Майонез / 4,4 л / венчик Масло с зеленью / 1,7 кг / лопатка Картофельное пюре / 2,5 кг / венчик Тесто для хлеба 50% / 2,5 кг / крюк для теста Тесто для хлеба 60% / 2,5 кг / крюк для теста Тесто для чаббата 70% / 3 кг / крюк для теста Кексы / 2,5 кг / лопатка Слоеное тесто / 1 кг / венчик Мясной фарш / 3 кг / лопатка Глазурь / 2,9 кг / лопатка Тесто для пончиков / 2,5 кг / крюк для теста
Взбитые сливки / 1,5 л / венчик	
Масло с зеленью / 1,7 кг / лопатка	
Картофельное пюре / 2,5 кг / венчик	

Характеристики

Тесто для хлеба 50% / 2,5 кг / крюк для теста	
Тесто для хлеба 60% / 2,5 кг / крюк для теста	
Тесто для пончиков / 2,5 кг / крюк для теста	
Тесто для чаббата 70% / 3 кг / крюк для теста	

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