

Миксер планетарный EKSI EJ-10BF

Планетарный миксер **EKSI EJ-10BF** предназначен для замеса различных видов теста, приготовления кремов и других кондитерских масс на предприятиях общественного питания и торговли. Планетарное вращение месильного органа вокруг своей оси и оси дежи позволяет осуществлять более равномерный промес тестовой массы по всему объему дежи. Модель оснащена зубчатой трансмиссией. Корпус выполнен из окрашенного металла.

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

Цена: 30580 руб.



Характеристики

Характеристики	
Цвет	серебряный, металлический
Высота	590 мм
Ширина	370 мм
Глубина	485 мм
Мощность	0.6 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	3
Вес (без упаковки)	58 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 148 до 480 об/мин.
Скорость вращения месильного органа	148 / 244 / 480 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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