

Блендер тепловой Sirman MYCOOK

Тепловой блендер **Sirman MYCOOK** предназначен для измельчения, шинкования и натирания овощей и фруктов, замеса теста, взбивания сливок, приготовления соусов, смузи, супов-пюре, а также мяса, рыбы и овощей на пару на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена мощным двигателем, который отделён от зоны готовки.

В комплект поставки входят лопатка, меланжер и корзина с отверстиями.



Особенности:

- Индукционный нагрев, который сокращает время нагревания в 2 раза
- Вариатор скорости
- Программа лёгкого обжаривания
- Потенциометр для варки
- Крышка с предохранительным затвором
- Втулка ножей быстро снимается для мытья
- Пробка для добавки ингредиентов с дозатором

Опции (заказываются отдельно):

- Набор для паровой варки

Цена: 72470 руб.

Характеристики	
Высота	290 мм
Ширина	360 мм
Глубина	300 мм
Мощность	0.8 кВт
Напряжение	220 В
Управление	электромеханическое
Общий объем	2 л
Вес (с упаковкой)	10 кг
Материал кувшина	металл
Вес (без упаковки)	9 кг
Габариты в упаковке	400x360x560 мм
Количество кувшинов	1

Характеристики

Температурный режим	от 0 до 120 °С
Объем одного кувшина	2 л
Количество скоростей	плавная регулировка, 10
Страна-производитель	Италия

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