

Миксер планетарный Sirman Plutone 20

Планетарный миксер **Sirman Plutone 20** предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена вентилируемым двигателем.

В комплект поставки входят 3 насадки: венчик из алюминиевого сплава и стали, лопатка и крюк из алюминиевого сплава.

Особенности:

- Механическое переключение передач с 3 скоростями
- Система редукии со стальными зубьями
- Предохранительное устройство при открывании и опускании чаши
- Защита чаши металлическим проводом
- Корпус из окрашенного сплава
- Легко снимаемая дежа из нержавеющей стали 304



Цена: 101020 руб.

Характеристики

Цвет	серебряный
Высота	770 мм
Ширина	420 мм
Глубина	560 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	3
Вес (с упаковкой)	125 кг
Вес (без упаковки)	99 кг
Скорость вращения	97 / 220 / 316 об/мин.
Габариты в упаковке	570x630x920 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 97 до 316 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