

Миксер планетарный Sirman Plutone 7

Планетарный миксер **Sirman Plutone 7** 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 двигателем постоянного тока с регулятором скорости и микровыключателями на подъеме головки.

В комплект поставки входят 3 насадки: крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Устройство NVR против случайного включения
- Зубчатая передача с узлом консистентной смазкой
- Корпус из металла
- Дежа из нержавеющей стали



Цена: 40450 руб.

Характеристики

Характеристики	
Цвет	серебряный
Высота	от 437 до 510 мм
Ширина	240 мм
Глубина	410 мм
Мощность	0.28 кВт
Объем дежи	7 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	21 кг
Вес (без упаковки)	18 кг
Габариты в упаковке	470x320x500 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения венчика	от 75 до 660 об/мин.
Максимальная загрузка муки	1 кг

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