

Миксер планетарный Sirman Plutone 10

Планетарный миксер **Sirman Plutone 10** 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 редукции 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: 78230 руб.



Характеристики	
Цвет	серебряный
Высота	630 мм
Ширина	360 мм
Глубина	500 мм
Мощность	0.45 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 B
Число скоростей	3
Вес (с упаковкой)	55 кг
Вес (без упаковки)	40 кг
Скорость вращения	108 / 195 / 355 об/мин.
Габариты в упаковке	470x550x750 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 108 до 355 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