

## Миксер планетарный Gastromix B 5

Планетарный миксер **Gastromix B 5** предназначен для замеса различного вида теста жидкой 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. Корпус выполнен из алюминия, съемная дежа - из нержавеющей стали, защитная крышка - из пластика.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и крюк.

### Особенности:

- Электромеханическая система управления
- Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты
- Высокое качество, широкая универсальность, длительный срок службы, гигиеничность и легкость в эксплуатации



**Цена: 22190 руб.**

Характеристики	
Цвет	белый, металлический
Высота	400 мм
Ширина	230 мм
Глубина	350 мм
Мощность	0.3 кВт
Объем дежи	5 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	21 кг
Вес (без упаковки)	14 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения венчика	от 0 до 1020 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](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**