

Миксер планетарный Gastromix B 20C

Планетарный миксер **Gastromix B 20C** 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 крашеного металла, съемная дежа и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и крюк из нержавеющей стали.

Особенности:

- Электромеханическая система управления
- Механизм подъема дежи
- Съемная дежа
- Прочная конструкция и надежные внутренние компоненты



Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 38110 руб.

Характеристики	
Цвет	металлический, нерж. сталь
Высота	760 мм
Ширина	420 мм
Глубина	520 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	3
Вес (с упаковкой)	92 кг
Вес (без упаковки)	72 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 105 до 408 об/мин.
Скорость вращения насадки	105 / 180 / 408 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