

Миксер планетарный Gastromix В 30С 380 В

Планетарный миксер **Gastromix В 30С** 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



Цена: 41550 руб.

| Характеристики | |
|---------------------------|----------------------------|
| Цвет | металлический, нерж. сталь |
| Высота | 882 мм |
| Ширина | 440 мм |
| Глубина | 545 мм |
| Мощность | 1.1 кВт |
| Объем дежи | 30 л |
| Напряжение | 380 В |
| Число скоростей | 3 |
| Вес (с упаковкой) | 99 кг |
| Вес (без упаковки) | 80 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/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