

Миксер планетарный Arch Bakery Line APL80

Напольный планетарный миксер **Arch Bakery Line APL80** предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Редуктор модели оснащен самосмазывающимся механизмом. На приборе установлена защитная решетка из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

- Промышленный асинхронный трехфазный двигатель
- Электронный регулятор скорости с инвертором
- Подъем дежи при помощи рычага

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 530760 руб.



Характеристики	
Цвет	белый
Высота	1600 мм
Ширина	800 мм
Глубина	1030 мм
Мощность	3 кВт
Объем дежи	80 л
Напряжение	380 В
Вокруг дежи	от 35 до 150 об/мин.
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	320 кг
Вокруг своей оси	от 100 до 420 об/мин.
Вес (без упаковки)	280 кг
Габариты в упаковке	1000x1130x1700 мм
Страна-производитель	Италия

Характеристики	
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 100 до 420 об/мин.
Скорость вращения насадки	Вокруг дежи от 35 до 150 об/мин. Вокруг своей оси: от 100 до 420 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