

Миксер планетарный Apach Bakery Line APL60

Напольный планетарный миксер **Apach Bakery Line APL60** 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

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-apach-bakery-line-apl60/>

Цена: 609031.00 руб.



Характеристики

Характеристики	
Цвет	белый
Высота	1600 мм
Ширина	770 мм
Глубина	900 мм
Мощность	2.2 кВт
Объем дежи	60 л
Напряжение	380 В

Вокруг дежи	от 35 до 150 об/мин.
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	280 кг
Вокруг своей оси	от 100 до 420 об/мин.
Вес (без упаковки)	265 кг
Габариты в упаковке	870x1000x1700 мм
Страна-производитель	Италия
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 - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфаомобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.