## 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 | |
|---|---|
| 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.<br>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, Альфамобиль, 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.