

Миксер планетарный Sigma Silver 50

Планетарный миксер **Sigma Silver 50** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских, а также на небольших производствах и промышленных предприятиях, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для замеса теста различной влажности, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Хорошо скругленное дно позволяет тестомесильной машине работать с массами менее 10% объема без изменения времени или качества замешиваемого теста. Корпус выполнен из крашеной стали, спираль и дежа - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- 2 скорости вращения спирали и 2 таймера (по одному на каждую скорость), установленные на панели управления и позволяющие установить необходимое время обработки
- Автоматическое изменение скорости от малой к большой и остановка
- Переключатель с ключом, позволяющий работать вручную на 1 и 2 скоростях без контроля времени
- Возможность обратного вращения дежи на первой скорости для облегчения предварительного перемешивания
- Кнопка старта, запускающая цикл и включающая встряхивание дежи в конце замеса для облегчения выгрузки теста после поднятия решетки
- 2 двигателя: один - для вращения дежи, другой - для вращения спирали
- Защита двигателей от перегрева
- Пластиковая защита позволяет наблюдать за происходящим процессом
- Колеса и регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола и гарантирующие устойчивость на месте

Опции (заказываются отдельно):

- Электронная панель управления с 2 цифровыми таймерами

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 464050 руб.



Характеристики	
Цвет	белый, красный
Высота	1140 мм
Ширина	530 мм
Глубина	920 мм

Характеристики

Мощность	2.75 кВт
Объем дежи	67 л
Напряжение	380 В
Вращение дежи	True
Число скоростей	2
Вес (с упаковкой)	216 кг
Вместимость дежи	50 кг
Вес (без упаковки)	182 кг
Габариты в упаковке	900x1060x1550 мм
Мин. количество воды	17 л
Страна-производитель	Италия
Макс. вместимость муки	30 кг

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