

Миксер планетарный Sigma AEROMIX 20

Планетарный миксер **Sigma AEROMIX 20** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Корпус и рабочие части машины выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Защитный экран
- Таймер
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом
- Все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании

Опции (заказываются отдельно):

- Тележка для дежи
- Усиленный венчик
- Газовая горелка
- Дежа на колесах



Цена: 368480 руб.

Характеристики	
Цвет	серый, синий
Высота	840 мм
Ширина	605 мм
Глубина	735 мм
Мощность	0.9 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	315x290 мм
Вес (без упаковки)	130 кг
Страна-производитель	Италия
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса

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