

## Миксер планетарный GASTRORAG QF-5W

Планетарный миксер **GASTRORAG QF-5W** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из окрашенной стали, съемная дежа - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк для теста, плоский битер и венчик.

### Особенности:

- Целостная структура привода с планетарной передачей
- Электромеханическая защита от максимального тока
- Функция блокировки с индикаторной лампой



**Цена: 22350 руб.**

Характеристики	
Цвет	белый
Высота	375 мм
Ширина	235 мм
Глубина	380 мм
Мощность	0.5 кВт
Объем дежи	5 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (без упаковки)	13.8 кг
Габариты в упаковке	310x450x440 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения венчика	1000 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](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**