

Миксер планетарный GASTRORAG B40-HG

Планетарный миксер ****GASTRORAG B40-HG**** 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. Оборудование устанавливается на пол. Корпус выполнен из окрашенной стали, съемная дежа - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк для тес

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-gastrorag-b40-hg/>

Цена: 131016.00 руб.



Характеристики

Цвет	металлический, нерж. сталь
Высота	1220 мм
Ширина	660 мм
Глубина	670 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	380 В

Число скоростей	3
Вес (без упаковки)	168 кг
Скорость вращения	65 / 110 / 300 об/мин.
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 65 до 300 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.