

Миксер планетарный GASTRORAG B20-HG

Планетарный миксер **GASTRORAG B20-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 теста, плоский битер и венчик.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 37960 руб.



Характеристики	
Цвет	нерж. сталь, металлический
Высота	763 мм
Ширина	415 мм
Глубина	540 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	3
Вес (без упаковки)	82 кг
Скорость вращения	94 / 165 / 386 об/мин.
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 94 до 386 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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