

Миксер планетарный Станкостроитель МВ-60 (1 дежа)

Планетарный миксер **Станкостроитель МВ-60** служит для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен таймером.

Прибор работает в полуавтоматическом режиме. С помощью кнопки на панели управления поднимается дежа, после работы она автоматически отключается и опускается вниз.

В комплект поставки входят дежа с колесами, венчик, крюк и лопатка.



Цена: 169350 руб.

Характеристики	
Цвет	металлический
Высота	1285 мм
Ширина	720 мм
Глубина	750 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	60 л
Напряжение	380 В
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (без упаковки)	190 кг
Страна-производитель	Россия
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 34 до 279 об/мин.
Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин.	83/279
Частота вращения вокруг собственной оси, об./мин.	34/119

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