

Миксер планетарный ТЕКНО STAMAP C-LINE 20 напольный

Напольный планетарный миксер **ТЕКНО STAMAP C-LINE 20** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для взбивания кремов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали, защитная решетка - из нержавеющей стали и плексигласа, защитная крышка головной части - из термоформованной пластмассы, трансмиссия изготовлена - из выпрямленной нержавеющей стали, никеля, хрома и молибдена.

В комплект поставки входят дежа, венчик, крюк и взбиватель.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Таймер
- Автоматическое отключение при подъеме защитной решетки
- Кнопка аварийной остановки
- Защитная решетка с загрузочным отверстием



Цена по запросу.

Характеристики	
Цвет	серый
Высота	1215 мм
Ширина	450 мм
Глубина	660 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (без упаковки)	120 кг
Страна-производитель	Италия
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 100 до 415 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

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