

## Миксер планетарный Gastromix В 30С

Планетарный миксер **\*\*Gastromix В 30С\*\*** 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 крашеного металла, съемная дежа и защитная решетка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, лопатка и крюк из нерж.

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-gastromix-b-30c/>



**Цена: 69511.00 руб.**

### Характеристики

Цвет	металлический, нерж. сталь
Высота	882 мм
Ширина	440 мм
Глубина	545 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	30 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	3

Вес (с упаковкой)	99 кг
Вес (без упаковки)	80 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 105 до 408 об/мин.
Скорость вращения насадки	105 / 180 / 408 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**, **Альфаавтомобиль**, **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.