

Миксер планетарный Bear Varimixer RN10 VL-2 напольный

Напольный планетарный миксер **Bear Varimixer RN10 VL-2** предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронной панелью Vari-Logic с 2 вариантами управления скоростью: бесступенчатым регулятором скорости и 4 фиксированными скоростями, настраиваемыми по отдельности.

Комплектация:

- Дежа из нержавеющей стали с ручками
- Крюк из нержавеющей стали
- Лопатка из нержавеющей стали
- Венчик из нержавеющей стали
- Цельное защитное ограждение из прозрачного пластика

Особенности:

- Встроенная функция REMIX™ :
 - Память до 4 программ с разными установками времени и скорости
 - Электронный таймер на 60 минут
 - Функция временной остановки для проверки содержимого
 - Светодиодные индикаторы показывают фактическую скорость
 - Аварийная остановка
- Уникальный двигатель работает мощно при низких скоростях и тихо при высоких
- Защита от перегрузки
- Крепится на полу, поэтому его можно безопасно использовать в камбузе на судне
- Дежа и рабочие инструменты пригодны для очистки в посудомоечной машине
- На гладкой ровной поверхности не видно ни винтов, ни стыков, что обеспечивает превосходные санитарные условия

Опции (заказываются отдельно):

- Привод
- Насадка-мясорубка
- Насадка-овощерезка

Цена: 259040 руб.



Характеристики

Цвет	нерж. сталь, металлический, серый
Высота	1180 мм
Ширина	548 мм

Характеристики

Глубина	606 мм
Мощность	0.7 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 В
Уровень шума	70 дБ
Вращение дежи	True
Число скоростей	4
Вес (с упаковкой)	69 кг
Вес (без упаковки)	63 кг
Майонез / 8 л / венчик	
Страна-производитель	Дания
Кексы / 6,5 кг / лопатка	
Глазурь / 5,8 кг / лопатка	
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Яичные белки / 1 л / венчик	
Мясной фарш / 7 кг / лопатка	
Скорость вращения венчика	от 110 до 420 об/мин.
Продукт / объем / инструмент	Яичные белки / 1 л / венчик Взбитые сливки / 2,5 л / венчик Майонез / 8 л / венчик Масло с зеленью / 5 кг / лопатка Картофельное пюре / 3,5 кг / венчик Тесто для хлеба 50% / 5 кг / крюк для теста Тесто для хлеба 60% / 6 кг / крюк для теста Тесто для чаббата 70% / 5,5 кг / крюк для теста Кексы / 6,5 кг / лопатка Слоеное тесто / 2,5 кг / венчик Мясной фарш / 7 кг / лопатка Глазурь / 5,8 кг / лопатка Тесто для пончиков / 6 кг / крюк для теста
Слоеное тесто / 2,5 кг / венчик	
Взбитые сливки / 2,5 л / венчик	

Характеристики

Масло с зеленью / 5 кг / лопатка	
Картофельное пюре / 3,5 кг / венчик	
Тесто для хлеба 50% / 5 кг / крюк для теста	
Тесто для хлеба 60% / 6 кг / крюк для теста	
Тесто для пончиков / 6 кг / крюк для теста	
Тесто для чаббата 70% / 5,5 кг / крюк для теста	

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