

Миксер планетарный Assum B30FN

Планетарный миксер **Assum B30FN** 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. Модель оснащена съемной дежой и защитной решеткой. Все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Автоматическое отключение миксера при открытии решетки
- Аварийный выключатель
- Зубчатая передача

Цена: 58980 руб.



Характеристики

Цвет	белый
Высота	980 мм
Ширина	500 мм
Глубина	640 мм
Мощность	1.5 кВт
Скорость 1	317 об/мин.
Скорость 2	197 об/мин.
Скорость 3	462 об/мин.
Объем дежи	30 л
Напряжение	220 В
Сухой продукт	7 кг
Готовый продукт	10,5 кг
Вес (с упаковкой)	91 кг
Вращение венчика	Скорость 1 317 об/мин. Скорость 2: 197 об/мин. Скорость 3: 462 об/мин.
Максимальный вес	
Вес (без упаковки)	82 кг

Характеристики	
Габариты в упаковке	710x600x1040 мм
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения венчика	от 197 до 462 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