

Миксер планетарный Станкостроитель МВ-60 (2 дежи)

Планетарный миксер **Станкостроитель МВ-60** предназначен для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером.

В комплект поставки входят 2 дежи с колесами, венчик, крюк и лопатка.

Цена: 189290 руб.



Характеристики	
Цвет	белый
Высота	1285 мм
Ширина	720 мм
Глубина	750 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	60 л
Напряжение	380 В
Вокруг оси дежи	от 83 до 279 об/мин.
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (без упаковки)	190 кг
Номинальная мощность	Электродвигатель привода взбивателя 1,5 кВт Электродвигатель привода подъема дежи: 0,37 кВт
Страна-производитель	Россия
Вокруг собственной оси	от 34 до 119 об/мин.
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 83 до 279 об/мин.
Скорость вращения месильного органа	Вокруг собственной оси от 34 до 119 об/мин. Вокруг оси дежи: от 83 до 279 об/мин.
Электродвигатель привода взбивателя	1,5 кВт

Характеристики

Электродвигатель привода подъема дежи	0,37 кВт
---------------------------------------	----------

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?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