

Миксер планетарный Abat МПЛ-40

Планетарный миксер **Abat МПЛ-60** предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли.

Корпус выполнен с полимерным покрытием с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударопрочностью, дежа - из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят дежа, венчик с тонкими прутьями, лопатка и крюк.

Особенности:

- Электронная панель управления
- Рычаг подъема / опускания дежи
- Таймер до 30 минут
- Откидная защитная решетка
- Простота установки - изделие не требует дополнительных операций по установке и монтажу

Опции (заказываются отдельно):

- Венчик с толстыми прутьями 410000000087
- Скребок 410000000085
- Подкатная тележка ТМП-40

Цена: 244000 руб.



Характеристики	
Крюк	2,12 кг
Цвет	белый
Высота	1305 мм
Ширина	680 мм
Глубина	993 мм
Лопатка	2,59 кг
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	220 В
Вес насадок	Крюк 2,12 кг Венчик с тонкими прутьями: 2,44 кг Лопатка: 2,59 кг
Вокруг дежи	от 25 до 128 об/мин.

Характеристики	
Размер дежи	400x415 мм
Число скоростей	10
Вокруг своей оси	от 95 до 476 об/мин.
Вес (без упаковки)	190 кг
Картофельное пюре	95 кг/час
Загрузка продуктов	Дрожжевое тесто влажностью 40% 4,5 кг Дрожжевое тесто влажностью 50%: 6,5 кг Дрожжевое тесто влажностью 60%: 11 кг Взбитое сливочное масло: 19 кг Творожный фарш для ватрушек: 19 кг Картофельное пюре: 23 кг
Страна-производитель	Россия
Взбитое сливочное масло	59 кг/час
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Венчик с тонкими прутьями	2,44 кг
Скорость вращения венчика	от 25 до 128 об/мин.
Творожный фарш для ватрушек	79 кг/час
Условная производительность	Дрожжевое тесто влажностью 40% 18,5 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 50%: 26,5 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 60%: 44 кг/час Взбитое сливочное масло: 59 кг/час Творожный фарш для ватрушек: 79 кг/час Картофельное пюре: 95 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 40%	18,5 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 50%	26,5 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 60%	44 кг/час
Частота вращения насадки Вокруг дежи	от 25 до 128 об/мин. Вокруг своей оси от 95 до 476 об/мин.

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