

Миксер планетарный Abat МПЛ-60

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 410000020413
- Скребок 410000020412
- Подкатная тележка ТМП-60

Цена: 453200 руб.



Характеристики	
Крюк	3,5 кг
Цвет	белый
Высота	1470 мм
Ширина	750 мм
Глубина	995 мм
Лопатка	3,3 кг
Объем дежи	60 л
Напряжение	220 В
Вес насадок	Крюк 3,5 кг Венчик с тонкими прутьями: 4,2 кг Лопатка: 3,3 кг
Вокруг дежи	от 40 до 195 об/мин.
Размер дежи	430x470 мм

Характеристики	
Число скоростей	10
Вокруг своей оси	от 145 до 708 об/мин.
Вес (без упаковки)	220 кг
Картофельное пюре	144 кг/час
Загрузка продуктов	Дрожжевое тесто влажностью 40% 7 кг Дрожжевое тесто влажностью 50%: 10 кг Дрожжевое тесто влажностью 60%: 17 кг Взбитое сливочное масло: 30 кг Творожный фарш для ватрушек: 30 кг Картофельное пюре: 36 кг
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	2,2 кВт
Взбитое сливочное масло	90 кг/час
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Венчик с тонкими прутьями	4,2 кг
Скорость вращения венчика	от 40 до 195 об/мин.
Творожный фарш для ватрушек	120 кг/час
Условная производительность	Дрожжевое тесто влажностью 40% 28 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 50%: 40 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 60%: 68 кг/час Взбитое сливочное масло: 90 кг/час Творожный фарш для ватрушек: 120 кг/час Картофельное пюре: 144 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 40%	28 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 50%	40 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 60%	68 кг/час
Частота вращения насадки Вокруг дежи	от 40 до 195 об/мин. Вокруг своей оси от 145 до 708 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