Планетарный миксер B20

Планетарный миксер B20 используется на различных производственных предприятиях, предприятиях общественного питания, ритейле для приготовления дрожжевого, блинного, пирожкового, бисквитного теста, кремов, муссов, суфле и пр.

В комплекте поставляется съемная дежа и три насадки: венчик, крюк и лопатка.

Все части аппарата, соприкасающиеся с продуктом выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Наличие трех фиксированных скоростей позволяет плавно подбирать режимы замешивания.

Все планетарные миксеры имеют сертификаты соответствия европейским стандартам качества.

На оборудование предоставляется официальная гарантия.

Цена: 61790 руб.

Характеристики	
Артикул	00000005242
Наличие	1
Объем (л)	20
Мощность (Вт)	1100
Вес нетто (кг)	78
Объем дежи (л)	20
Напряжение (В)	220
Количество скоростей	3
Скорость смешивания (об/мин)	105/180/408
Максимальный объем загрузки (кг)	6

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда

помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org