

## Миксер планетарный EKSI KM-5L

Планетарный миксер **EKSI KM-5L** предназначен для приготовления всех видов теста и крема для кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Планетарное вращение месильного органа вокруг своей оси и оси дежи позволяет осуществлять более равномерный промес тестовой массы по всему объему дежи.

**Цена: 21400 руб.**



### Характеристики

Характеристики	
Цвет	белый
Высота	400 мм
Ширина	230 мм
Глубина	350 мм
Мощность	0.3 кВт
Объем дежи	5 л
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	19 кг
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения венчика	от 31 до 852 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](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**