

Миксер планетарный Dirmak IBT 42 33

Планетарный миксер **Dirmak IBT 42 33** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, защитная решетка - из нержавеющей стали, корпус - покрыт порошковой краской.

Комплектация:

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Крюк

Особенности:

- Таймер
- Аварийная остановка
- Низкий уровень шума
- Изготовлено по немецкой технологии

Опции (заказываются отдельно):

- Напряжение 220 В
- Окрашивание в другой цвет
- Хромированная окантовка
- Подогреватель дежи
- Держатель дежи
- Дежа с колесами
- Скребок



Цена: 212630 руб.

Характеристики	
Цвет	белый
Высота	1500 мм
Ширина	700 мм
Глубина	850 мм
Мощность	1 / 1,5 / 1,85 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	380 В
Диаметр дежи	400 мм
Число скоростей	3

Характеристики

Вес (с упаковкой)	250 кг
Вес (без упаковки)	245 кг
Габариты в упаковке	800x900x1600 мм
Страна-производитель	Турция
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса

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