

Миксер ручной FIMAR MX/40

Ручной миксер **FIMAR MX/40** предназначен для приготовления супов-пюре, майонеза, муссов, картофельного и овощного пюре, взбивания жидкого теста для блинчиков на предприятиях общественного питания и торговли. Миксер легко разбирается, что позволяет поддерживать его в чистоте. Смеситель и венчик выполнены из нержавеющей стали.

Цена: 28460 руб.



Характеристики	
Высота	790 мм
Ширина	155 мм
Глубина	120 мм
Мощность	0.4 кВт
Скорость	от 2500 до 11000 об/мин.
Напряжение	220 В
Вес венчика	1 кг
Комплектация	нож, венчик
Вес смесителя	1,4 кг
Длина венчика	350 мм
Длина насадки	400 мм

Характеристики	
Объем упаковки	0,032 м3
Длина смесителя	400 мм
Вес (с упаковкой)	6 кг
Скорость венчика	от 250 до 1500 об/мин.
Вес (без упаковки)	4.5 кг
Скорость смесителя	от 2500 до 11000 об/мин.
Габариты в упаковке	490x390x170 мм
Количество скоростей	2
Обрабатываемый объем	60 л
Страна-производитель	Италия
Максимальный уровень погружения венчика	200 мм
Максимальный уровень погружения смесителя	290 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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