

Миксер планетарный FIMAR EasyLine B20K 220В

Планетарный миксер ****FIMAR EasyLine B20K**** предназначен для замеса различного вида теста: тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов и взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена микровыключателем на защитном приспособлении дежи и крышке. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа, защита дежи и венчик - из н

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-fimar-easyline-b20k-220v/>

Цена: 129510.00 руб.



Характеристики

Характеристики	
Цвет	нерж. сталь
Высота	780 мм
Ширина	530 мм
Глубина	496 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Объем упаковки	0,322 м3

Число скоростей	3
Вес (с упаковкой)	104 кг
Вес (без упаковки)	85 кг
Скорость вращения	108 / 199 / 382 об/мин.
Габариты в упаковке	640x570x880 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 108 до 382 об/мин.

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**, **Альфамабиль**, **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. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.