

Миксер планетарный FIMAR IP/30 F

Планетарный миксер **FIMAR IP/30 F** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской. Дежа, венчик и сетчатая крышка выполнены из нержавеющей стали, спираль и лопатка - из алюминия.



Особенности:

- Защита двигателя от перегрузок
- Съемная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов
- Прорезиненные ножки

Цена: 291910 руб.

Характеристики

Цвет	белый
Высота	1050 мм
Ширина	580 мм
Глубина	650 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	30 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	∅ 370x350 мм
Объем упаковки	0,472 м3
Число скоростей	3
Вес (с упаковкой)	220 кг
Вес (без упаковки)	195 кг
Скорость вращения	78 / 179 / 309 об/мин.
Габариты в упаковке	800x670x1240 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса

Характеристики

Скорость вращения венчика

от 78 до 309 об/мин.

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