Миксер планетарный B-10B (AR) Foodatlas Pro220B



Миксер планетарный B-10B (AR) предназначен для приготовления кремов, жидкого теста, соусов в столовых, кафе, закусочных, точках быстрого питания. Комплект поставки- 1 дежа и 3 насадки - венчик, лопатка и крюк. Дежа съемная. Насадки позволяют оптимально подобрать режимы перемешивания различных продуктов. Двухступенчатая регулировка скорости вращения рабочего органа. Подъем и опускание дежи производится поворотом ручки. На станине дежа крепится с помощью кронштейнов с отверстиями. Миксер устанавливается на столе. Все детали изготовленны из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. В обязательном порядке машина проходит сертификацию пищевого оборудования в соответствии с Техническим регламентом «О безопасности машин и оборудования».

Цена по запросу.

Характеристики	
Мощность, Вт	370
Напряжение, В	220
Масса нетто, кг	60
Габариты миксера, мм	360*444*650
Количество крема, кг	1
Количество скоростей	2
Комплектация насадок	крюк, лопатка, венчик прутковый
Геометрический объем дежи, литров	10
Скорость вращения рабочего органа	170/340

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