Миксер планетарный B-30 Foodatlas Eco

Миксер планетарный FoodAtlas B-30 Eco предназначен для приготовления кремов, жидкого теста, соусов в столовых, кафе, закусочных, точках быстрого питания и зонах обслуживания.

Комплект поставки: 1 миксер, 1 дежа, 1 венчик, 1 лопатка, 1 крюк, 1 инструкция по эксплуатации. Дежа крепится к станине с помощью кронштейнов расположенных ее в нижней части. Подвижная откидывающая верхняя часть миксера позволяет легко и удобно устанавливать и снимать дежу и менять насадки. Миксер устанавливается на ровную устойчивую поверхность.

Все детали изготовлены 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: 52809 руб.

Характеристики	
Масса, кг	80
Габариты, мм	570x440x905
Объем дежи, л	30
Напряжение, В	220
Объем муки, кг	3-6
Частота тока, Гц	50
Мощность двигателя, кВт	1,5
Вторая скорость вращения об/мин	234
Первая скорость вращения об/мин	142
Третья скорость вращения об/мин	429
Максимальная производительность, кг/час	от 70 до 80

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

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org