

Миксер планетарный B-30A Foodatlas Eco

Миксер планетарный FoodAtlas B-30A 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 откидывающаяся 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: 70196 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 - 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