Миксер планетарный Apach Bakery Line APL8B

Настольный планетарный миксер **Apach Bakery Line APL8B** предназначен для
замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре,
соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Редуктор
модели оснащен самосмазывающимся механизмом. На приборе установлена защитная
решетка из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

* Электронный регулятор скорости с и

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-apach-bakery-line-apl8b/

Цена: 152122.00 руб.

Характеристики	
Цвет	белый
Высота	616 мм
Ширина	376 мм
Глубина	408 мм
Мощность	0.37 кВт
Объем дежи	8 л
Напряжение	220 В

Вокруг дежи	от 40 до 200 об/мин.
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	40 кг
Вокруг своей оси	от 110 до 560 об/мин.
Вес (без упаковки)	32 кг
Габариты в упаковке	476x580x716 мм
Страна-производитель	Италия
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 110 до 560 об/мин.
Скорость вращения насадки	Вокруг дежи от 40 до 200 об/мин. Вокруг своей оси: от 110 до 560 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, 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. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.