Миксер планетарный Apach Bakery Line APL20B

Настольный планетарный миксер **Apach Bakery Line APL20B** 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

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-apach-bakery-line-apl20b/

Цена: 300179.00 руб.

Характеристики	
Цвет	белый
Высота	800 мм
Ширина	500 мм
Глубина	650 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В

Вокруг дежи	от 45 до 180 об/мин.
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	63 кг
Вокруг своей оси	от 125 до 500 об/мин.
Вес (без упаковки)	50 кг
Габариты в упаковке	600x750x900 мм
Страна-производитель	Италия
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 125 до 500 об/мин.
Скорость вращения насадки	Вокруг дежи от 45 до 180 об/мин. Вокруг своей оси: от 125 до 500 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.