

Миксер планетарный Abat МПЛ-60



(Цена со склада в г.Москва)

416 378 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Миксер планетарный Abat МПЛ-60 предназначен для использования на предприятиях общественного питания для смешивания различных пищевых продуктов (муки, воды, молока, яиц, соли и др.) и получения жидких или мягких смесей, готовых или на промежуточной стадии обработки, предназначенных для кондитерского производства и/или выпечки хлебобулочных изделий. Особенности: - съемная дежа объемом 60 л из аустенитной нержавеющей стали AISI 304; - высота дежи 470 мм; - диаметр дежи 430 мм; - рычаг подъема/опускания дежи; - фиксированная траверса; - электронная панель управления; - таймер до 30 мин; - 10 скоростей; - частота вращения насадки вокруг дежи от 40 до 195 об/мин; - частота вращения насадки вокруг своей оси от 145 до 708 об/мин; - полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударной прочностью,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	16721
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	750x995x1470
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,2
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	60
Количество скоростей	10
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Размер дежи, мм	430
Материал корпуса	Оцинкованная сталь с полимерным покрытием
Вес нетто, кг	220
Вес в упаковке, кг	280
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1300x1020x1700
Упаковка	деревянный ящик
Код производителя	41000019529
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

не скалывающееся при ударе; - откидная защитная решетка, защищающая персонал от вращающихся рабочих частей машины и позволяющая добавлять ингредиенты в дежу, не прерывая процесс замеса (при поднятии защитной решетки работа тестомеса автоматически прекращается); - простота установки - изделие не требует дополнительных операций по установке и монтажу, кроме подключения к электрической сети.

Характеристики

Размер дежи, мм: Ø430 x h470 Рабочая температура, °C +10...+45 Частота вращения насадки вокруг дежи, об/мин: 40/195 Частота вращения насадки вокруг своей оси, об/мин: 145/708 Панель управления: электронная Таймер: + Тип дежи: съемная Рычаг подъема/опускания дежи: + Траверса: фиксированная

Норма загрузки ингредиентов: - для дрожжевого теста влажностью 40%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 7 / 28 - для дрожжевого теста влажностью 50%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 10 / 40 - для дрожжевого теста влажностью 60%, кг, не более / Условная производительность, кг/час 17 / 68 - для взбитого сливочного масла, кг, не более / Условная производительность, кг/час 30 / 90 - для творожного фарша, кг, не более / Условная производительность, кг/час 30 / 120 - для картофельного пюре, кг, не более / Условная производительность, кг/час 36 / 144

Комплект поставки: - миксер планетарный МПЛ-60; - дежа 60 л (AISI 304) - код 410000026835; - насадка "венчик с тонкими прутьями"(AISI 304) для взбивания яичной смеси, сливочного и масляного крема, творожной массы, различных соусов, майонеза - код 410000017216; - насадка "лопатка" (AISI 304) для приготовления картофельного пюре, бисквитного теста, мясного и рыбного фарша - код 410000017325; - насадка "крюк" (AISI 304) для замеса различных видов теста различной консистенции, в том числе дрожжевого и бездрожжевого - код 410000017327; - руководство по эксплуатации.

Опции (приобретаются дополнительно): - насадка "венчик с толстыми прутьями" (AISI 304) для приготовления бисквитного теста - код 410000020413; - насадка "скребок" (AISI 304) для приготовления основы для печенья и другой выпечки или как дополнительная насадка при замесе мягких смесей - яичной смеси, сливочного и масляного крема, различных соусов, майонеза, картофельного пюре - код 410000020412; - подкатная тележка для перемещения дежи МПЛ-60 - код 410000020414.