

**Миксер планетарный APACH APL20B
220В**



(Цена со склада в г.Москва)

315 952 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

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. Особенности: Электронный регулятор скорости с инвертором Промышленный асинхронный однофазный двигатель Таймер Вал насадки изготовлен из нержавеющей стали Вал привода изготовлен из пищевого алюминия для предотвращения попадания краски или возможной ржавчины в продукт Ручной подъем дежи Фиксированный защитный кожух Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: Вокруг дежи: от 45 до 180 об/мин. Вокруг своей оси: от 125 до 500 об/мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4035
Производитель	Apach Bakery Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	550x650x870
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	125-500
Вес нетто, кг	50
Вес в упаковке, кг	63
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x750x970
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	дежа, венчик, спираль, лопатка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700