Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер планетарный Apach Bakery Line APL40 3Ф.

(Цена со склада в г.Москва)

574 369 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Apach Bakery Line APL40 3Ф. предназначен для взбивания кондитерских масс: кремов, суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного, заварного теста на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Особенности: Электронная панель управления Фиксированный защитный кожух Ручной подъем дежи Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: Вокруг своей оси: от 105 до 450 об/мин. Вокруг дежи: от 35 до 150 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28171
Производитель	Apach Bakery Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	770x900x1600
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	напольный
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Скорость вращения привода, об/мин	105-450
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	860x1050x1980
Вес нетто, кг	245
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	257
Комплектация	дежа, венчик, спираль, лопатка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700