

**Миксер планетарный Arach Bakery
Line APL20P 3Ф.**



(Цена со склада в г.Москва)

387 834 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Arach Bakery Line APL20P 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. Данная модель укомплектована сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования. Особенности: Электронная панель управления Фиксированный защитный кожух Ручной подъем дежи Вал привода изготовлен из пищевого алюминия для предотвращения попадания краски или возможной ржавчины в продукт Вал насадки изготовлен из нержавеющей стали Таймер
Дополнительные характеристики: Скорость вращения насадки: Вокруг своей оси: от 110 до 420 об/мин. Вокруг дежи: от 40 до 150 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Код товара | 28178 |
| Производитель | Arach Bakery Line |
| Страна производитель | Италия |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 630x670x1130 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 0,75 |
| Способ установки | Напольная |
| Объем дежи, л | 20 |
| Количество скоростей | плавная регулировка (вариатор) |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | нет |
| Скорость вращения привода, об/мин | 110-420 |
| Вес нетто, кг | 105 |
| Вес в упаковке, кг | 120 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 1120x730x1450 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Комплектация | дежа, венчик, спираль, лопатка |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |