

**Миксер планетарный Arach Bakery
Line APL60 3Ф.**



(Цена со склада в г.Москва)

609 641 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Arach Bakery Line APL60 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 105 до 450 об/мин. Вокруг дежи: от 35 до 150 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28180
Производитель	Arach Bakery Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	810x950x1600
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,2
Способ установки	напольный
Объем дежи, л	60
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)	910x1050x1700
Вес нетто, кг	265
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	280
Комплектация	дежа, венчик, спираль, лопатка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700