

**Миксер планетарный Arach Bakery  
Line APL8B 1Ф.**



(Цена со склада в г.Москва)

**171 468 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Планетарный миксер Arach Bakery Line APL8B 1Ф. 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 560 об/мин. Вокруг дежи: от 40 до 200 об/мин

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	28184
Производитель	Arach Bakery Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	440x480x520
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	8
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Скорость вращения привода, об/мин	110-560
Вес нетто, кг	32
Вес в упаковке, кг	40
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	540x580x620
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	дежа, венчик, спираль, лопатка
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700