

**Миксер планетарный Arach Bakery
Line APL5B 1Ф.**



(Цена со склада в г.Москва)

140 022 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Arach Bakery Line APL5B 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 укомплектованы 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	28185
Производитель	Arach Bakery Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	350x400x470
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,25
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5
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	110-560
Вес нетто, кг	25
Вес в упаковке, кг	29
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	450x550x690
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700