



Миксер планетарный Sigma CHEF 7,5

Планетарный миксер **Sigma CHEF 7,5** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Рабочие части и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

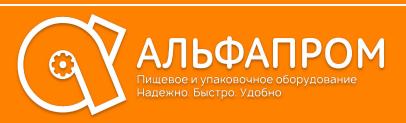
Комплектация:

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-sigmachef-7-5/

Цена: 214403.00 руб.



Характеристики	
Цвет	белый, зеленый
Высота	615 мм
Ширина	365 мм
Глубина	400 мм
Мощность	0.25 кВт
Объем дежи	7.5 л
Напряжение	220 B
Размер дежи	230х210 мм



Число скоростей	вариатор (плавная регулировка), 6
Вес (без упаковки)	33 кг
Страна-производитель	Италия
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.