Миксер планетарный Starmix PL60NVF 220В

Напольный планетарный миксер **Starmix PL60NVF** 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. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

* Дежа VSPL60
* Венчик

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-starmix-pl60nvf-220v/

Цена: 682137.00 руб.

Характеристики	
Цвет	серый, оранжевый
Высота	1562 мм
Ширина	685 мм
Глубина	950 мм
Вес дежи	11,5 кг
Мощность	3 кВт

Объем дежи	60 л
Напряжение	220 В
Вокруг дежи	от 36 до 160 об/мин.
Габариты дежи	612x527x410 мм
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	270 кг
Вокруг своей оси	от 80 до 353 об/мин.
Вес (без упаковки)	230 кг
Габариты в упаковке	750x1100x1700 мм
Страна-производитель	Италия
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 80 до 353 об/мин.
Скорость вращения насадки	Вокруг своей оси от 80 до 353 об/мин. Вокруг дежи: от 36 до 160 об/мин.

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

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.