Миксер планетарный FIMAR EasyLine B20K 380В

Планетарный миксер **FIMAR EasyLine B20K** предназначен для замеса различного вида теста: тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов и взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских.
Модель оснащена микровыключателем на защитном приспособлении дежи и крышке.
Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа, защита дежи и венчик - из н

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-fimar-easyline-b20k-380v/

Цена: 137917.00 руб.

Характеристики	
Цвет	нерж. сталь
Высота	780 мм
Ширина	530 мм
Глубина	496 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	380 В
Объем упаковки	0,322 м3

Число скоростей	3
Вес (с упаковкой)	104 кг
Вес (без упаковки)	85 кг
Скорость вращения	108 / 199 / 382 об/мин.
Габариты в упаковке	640x570x880 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 108 до 382 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.