

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Миксер планетарный Apach Bakery Line APL60

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_apach_bakery_line_apl60



Описание

Напольный планетарный миксер **Apach Bakery Line APL60** предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Редуктор модели оснащен самосмазывающимся механизмом. На приборе установлена защитная решетка из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

- Промышленный асинхронный трехфазный двигатель
- Электронный регулятор скорости с инвертором
- Подъем дежи при помощи рычага

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг дежи: от 35 до 150 об/мин.

- Вокруг своей оси: от 100 до 420 об/мин.
- Габариты в упаковке: 870x1000x1700 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 100 до 420 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	770 мм
Глубина	900 мм
Высота	1600 мм
Вес (без упаковки)	265 кг
Вес (с упаковкой)	280 кг
Цвет	белый
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.