

# Описание товара Миксер планетарный Apach Bakery Line APL20B



## Описание

Настольный планетарный миксер **Apach Bakery Line APL20B** 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:**

- Электронный регулятор скорости с инвертором

## **Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения насадки:
  - Вокруг дежи: от 45 до 180 об/мин.
  - Вокруг своей оси: от 125 до 500 об/мин.
- Габариты в упаковке: 600x750x900 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

## Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса

Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 125 до 500 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	500 мм
Глубина	650 мм
Высота	800 мм
Вес (без упаковки)	50 кг
Вес (с упаковкой)	63 кг
Цвет	белый
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.