

Коммерческое предложение от 25.04.2025

Наименование товара: Миксер планетарный Apach Bakery Line APL30

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_apach_bakery_line_apl30



Описание

Напольный планетарный миксер **Apach Bakery Line APL30** 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 40 до 150 об/мин.

- Вокруг своей оси: от 110 до 420 об/мин.
- Габариты в упаковке: 830x970x1550 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	30 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 110 до 420 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.13 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	870 мм
Высота	1450 мм
Вес (без упаковки)	160 кг
Вес (с упаковкой)	185 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.