Миксер планетарный Sirman Plutone 30

Планетарный миксер **Sirman Plutone 30** предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена вентилируемым двигателем.

В комплект поставки входят 3 насадки: венчик из алюминиевого сплава и стали, лопатка и крюк из алюминиевого сплав

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-sirman-plutone-30/

Цена: 231730.00 руб.

Характеристики	
Цвет	серебряный
Высота	1160 мм
Ширина	580 мм
Глубина	650 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	30 л
Напряжение	220 В

Число скоростей	3
Вес (с упаковкой)	150 кг
Вес (без упаковки)	125 кг
Скорость вращения	93 / 167 / 285 об/мин.
Габариты в упаковке	570x630x920 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика	от 93 до 285 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.