

Коммерческое предложение от 16.05.2024

Миксер планетарный Apach Bakery Line APL20B

Цена с НДС: 309 470 руб.

Артикул: **860366**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Объем дежи	20 л
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 125 до 500 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	500
Глубина, мм	650
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	50
Вес (с упаковкой), кг	63

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.