

Миксер планетарный В-40В Foodatlas Eco



Основные характеристики:

Вес	170
Базовая единица	шт
Производитель	Foodatlas
Высота, мм	1130
Длина, мм	730
Ширина, мм	640
Страна	КИТАЙ

Цена: 109670 руб.

TTX 24

+7-800-301-89-24 - Звонок бесплатный
WhatsApp, Viber, Telegram: +7-937-432-24-24

Описание товара

Миксер планетарный В-40В Foodatlas Eco предназначен для белкового и жидкого формирования теста. Миксеры просты в управлении, высокопроизводительны и обеспечивают равномерность смешивания. Миксеры планетарные серии В предназначены для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов.

Преимущества:

Современный внешний дизайн в сочетании с расширенным функционалом обеспечивает стабильную производительность и продолжительность эксплуатации миксера. Расширенная комплектация включает сменные месильные органы - Венчик, Лопатка и Крючок. Планетарная передача, обеспечивает процесс постоянного момента для перемешивания продукта. Выбор скорости. Передаточные отношения подсчитаны под определенный вид приготовления продукта. Подъем/Опускание дежи. Для удобства снятия/установки дежи, при загрузке продукта. Верхние и нижние пределы движения дежи осуществили за счет ограничителей. Защитная, подвижная решетка дежи. Обеспечивает безопасный процесс производства. Защитная решетка оснащена конечным выключателем. Система защитного отключения (при заклинивании месильного органа, при перегрузке электродвигателя, при перегрузке сети). Питание 220В.

Планетарный миксер не предназначен для производства дрожжевого, слоеного теста и других видов крутого теста.

Панель управления: механический переключатель выбора скорости, кнопка Аварийной остановки, кнопка Пуск/Стоп.

Все детали, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами изготовлены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Оборудование, в обязательном порядке, проходит процедуру по получению разрешительных документов и на соответствие технических регламентов «О безопасности машин и оборудования» и соответствуют требованиям ТР ТС 010, 020, 004. Вы сомневаетесь или не уверены в правильном выборе? Вы всегда можете обратиться к нам, в компанию Foodatlas®. Мы поможем Вам выбрать и купить планетарный миксер, а также ответим на все Ваши вопросы, в частности:

возможность оплатить оборудование несколькими способами;
быструю доставку оборудования транспортной компанией;
выбор транспортной компании;
подробную консультацию наших специалистов;
при необходимости проводим пуско-наладочные работы. Их проведет специалист нашей компании, а также обучит Ваш персонал;

гарантию на все оборудование и гарантийное и
постгарантийное обслуживание;
выгодные акции и предложения от компании.

Время производственного цикла, мин: 10 Мощность, кВт:
2 Габариты товара, ДхШхВ, мм: 730*640*1130 Габариты упаковки
ДхШхВ, мм: 770х680х1170 Вес брутто, кг: 170 Вес нетто, кг: 150
Комплектация насадок: венчик, лопатка, крюк
Материал рабочего органа: нержавеющая сталь
Объем дежи геометрический, л: 40 Тип привода:
Ременный Объем дежи рабочий (загрузка), л: 8
Материал емкости/дежи: Нержавеющая сталь
Производитель: Foodatlas