

## Коммерческое предложение

# Миксер планетарный Danler MD-20

### • Описание

Миксер Danler MD-20 применяется в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Миксер изготовлен в соответствии с Европейскими стандартами в Турции. Миксер имеет промышленное исполнение обеспечивающее постоянное использование и повышенную надежность. Миксер снабжен системой безопасности оператора.

### • Назначение

Для замешивания и взбивания различных смесей: кремов, муссов, суфле, белковых масс, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.п.



### Базовая комплектация

- Миксер напряжением 220 В с установленной дежой из пищевой нержавеющей стали AISI-304.
- Венчик для взбивания самых различных кремовых масс: заварных, сливочных, белковых, сметанных, творожных и так далее. Также используется для перемешивания желеобразных масс, сиропов, соусов, муссов и «легких» эмульсий.
- Лопатка используется для замешивания/перемешивания масс средней вязкости, «мягких» видов теста: бисквитного, блинного, заварного, песочного. Может применяться для перемешивания марципана.
- Крюк для миксера предназначен для замешивания более вязких масс: картофельного пюре, творожных масс, дрожжевого теста. Рекомендуется для редкого и краткосрочного использования при работе с небольшим объемом густой массы.

### Особенности

- Качество исполнения. Миксеры изготовлены в соответствии с Европейскими стандартами в Турции
- Универсальность. Миксеры Danler MD-20 подходят для взбивания и перемешивания любых масс.
- Высокая скорость работы венчика, позволяющая быстро взбивать разные массы (даже зефирные) обеспечивая высокую производительность работ.
- Промышленное исполнение. Миксеры Danler MD-20 имеют повышенную надежность и предназначены для

постоянного использования.

- Система безопасности оператора. Отключение машины при открытии защитной решетки.
- Плавное регулирование скорости вращения месильного органа. Позволит соблюдать технологию производства и обеспечивать максимальную производительность машины (подбирая максимальную загрузку дежи под конкретную скорость вращения насадки).
- Стальной корпус. Корпус миксера изготовлен из стали и покрыт электростатической краской.
- Нержавеющая сталь в элементах, контактирующих с массой. Дежа, венчик, защитная решетка для взбивания - изготовлены из нержавеющей стали. Лопатка, клюк - из хромоникелевого сплава.
- Простота компоновочной схемы. Миксеры имеют модульную конструкцию без сложных элементов (например, сенсорная панель управления) и не требуют постоянного обслуживания.

Тип оборудования	планетарный
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	0,8
Панель управления	электромеханическая
Габариты ШхГхВ, мм	500x650x770
Объем дежи, л	20
Тип дежи	съёмная
Вес, кг	336
Гарантия, мес	12

**Цена - 238000.00 руб.**

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд