

Коммерческое предложение

Миксер планетарный Miratek MQ-60

• Описание

Данный планетарный миксер используется для составов низкой и средней вязкости. Машина не предназначена для постоянного замешивания теста высокой вязкости максимального объема дежи, при подобной необходимости, следует использовать тестомесильные машины соответственно для крутого теста.

• Назначение

Миксеры планетарные позволяют автоматизировать (существенно увеличивая производительность и качество работ) процесс взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и других аналогичных составов не густой консистенции. Может использоваться при замешивании бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и других составов.

Машины применяются для работы на предприятиях пищевой промышленности различного объема производства: в пекарнях, кондитерских, кафе, закусочных, на хлебозаводах и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.



Базовая комплектация

- Миксер с установленной дежой и три рабочих органа: венчик, лопатка, крюк.

Особенности

- Высокая производительность.
- Плавное регулирование скорости вращения.
- Таймер.
- Система безопасного отключения машины при сдвиге защитной решетки.
- Рычажный привод поднятия и опускания дежи.
- Быстрая смена насадок.
- Дежа из нержавеющей стали, корпус из углеродистой стали и покрыт молотковой эмалью.
- Надежность и простота.

Тип оборудования

планетарный

Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	3
Скорость вращения месильного органа, об/мин	117-339
Габариты ШхГхВ, мм	650x990x1490
Объем дежи, л	60
Вес, кг	316

Цена - 230000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд