

Коммерческое предложение

Миксер планетарный В-40ВА Foodatlas Eco



Миксер планетарный В-40ВА 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 документаций 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
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	2
Габариты товара, ДхШхВ, мм	730*640*1130
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	770x680x1170
Вес брутто, кг	170
Вес нетто, кг	150
Комплектация насадок	венчик, лопатка, крюк
Музыка	Ременный
Материал рабочего органа	нержавеющая сталь
Объем дежи геометрический, л	40
Объем дежи рабочий (загрузка), л	20
СТОП Аварийная	Есть
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь
Реверс	Нет
Устройства защиты персонала	Есть
Максимальная загрузка чаши, кг	20
Тип упаковки	Фанерный ящик
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	1
Склад ЕКБ	1

Цена - 144266.00 руб.

info@pack-euro.ru
621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд