

Коммерческое предложение

Миксер планетарный Miratek MGR-30

• Описание

Данный планетарный миксер используется для составов низкой и средней вязкости. Машины просты и недороги в обслуживании, имеют ременную передачу.

• 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

- Обладают высокой производительностью, имеют универсальное назначение.
- Ременная передача (с зубчатым ремнем) обеспечивает высокую надежность.
- Три скорости вращения месильного органа.
- Эти машины безопасны, надежны и работают с малой вибрацией.
- Все части аппаратов, имеющие контакты с пищей, сделаны из специальной нержавеющей стали или специальных сплавов, что гарантирует безопасность в использовании, удобство и легкость разборки и сборки, обладает надежностью и долговечностью.

Тип оборудования

планетарный

Напряжение сети, В

220/380

Мощность, кВт	1,5
Скорость вращения месильного органа, об/мин	154/251/529
Габариты ШхГхВ, мм	510x620x960
Объем дежи, л	30
Вес, кг	119

Цена - 105000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд