

Коммерческое предложение

Миксер планетарный Danler MD-120

• Описание

Миксер Danler MD-120 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-120 подходят для взбивания и перемешивания любых масс. Даже для зефирных масс требующих высочайшей скорости вращения насадки.
- Высокая производительность работы. Это обеспечивается высокой скоростью работы венчика, что позволяет быстро взбивать разные массы (даже зефирные), обеспечивая высокую

производительность работ.

- Промышленное исполнение. Миксеры Danler MD-120 имеют повышенную надежность и предназначены для постоянного использования.
- Автоматический надежный механизм поднятия и опускания дежи.
- Цифровая программируемая панель управления.
- Плавное регулирование скорости вращения месильного органа. Позволит соблюдать технологию производства и обеспечивать максимальную производительность машины (подбирая максимальную загрузку дежи под конкретную скорость вращения насадки).
- Установка венчика и скребка одновременно.
- Можно прикрепить венчик и скребок одновременно.
- Высоту дежи можно регулировать.
- Дежа на колесах.
- Дежу можно вытащить, не снимая насадки.

Тип оборудования	планетарный
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	4,05
Панель управления	цифровая
Габариты ШхГхВ, мм	1025x1180x2015
Объем дежи, л	100
Тип дежи	съемная
Вес, кг	550
Гарантия, мес	12

Цена - 1198000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд