

Коммерческое предложение

Миксер планетарный В-7А Foodatlas Есо, черный



<p align = "justify">

Миксер планетарный серии В-7А Foodatlas Есо предназначен для белкового и жидкого формирования теста. Прост в управлении, высокопроизводителен, обеспечивает равномерность смешивания.

</p>

<p align = "justify">

Оборудование данной серии предназначено для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов.

</p>

<p>

Преимущества:

</p>

Современный внешний дизайн в сочетании с расширенным функционалом обеспечивает стабильную производительность и продолжительную эксплуатацию оборудования.

Планетарная передача обеспечивает процесс постоянного момента вращения месильного органа для перемешивания продукта, согласно выбранного диапазона скорости.

Панель управления механический переключатель выбора скорости, кнопка Аварийной остановки, кнопка Пуск/Стоп.

Возможность выбора скорости. Передаточные отношения подсчитаны под определенный вид приготовления продукта. Количество скоростей 11.

Скорость вращения месильного органа до 650 об/мин.

Подъем/Опускание дежи. Для удобства снятия/установки дежи и при загрузке продукта

Прозрачное смотровое окно с дополнительным окошком для дозированного добавления компонентов или специй.

Система защитного отключения (при заклинивании месильного органа, перегрузке электродвигателя, перегрузке сети)

Защитные механизмы. Концевые выключатели установлены подъем/опускание верхней части с месильным органом, наличие установленной дежи.

Расширенная комплектация включает сменные месильные органы - венчик, лопатка, крючок.

<p align = "justify">

Миксеры планетарные серии В <u>не предназначены</u> для производства дрожжевого, слоеного теста и других видов крутого теста.

</p>

<p align = "justify">

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, на соответствие технических регламентов «О безопасности машин и оборудования» и соответствуют требованиям ТР ТС 010, 020, 004.

</p>

<p align = "justify">

Сомневаетесь или не уверены в правильном выборе? Вы всегда можете обратиться к нам, в компанию Foodatlas®. Мы можем ответить на все ваши вопросы, в частности;

</p>

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, гарантийное и постгарантийное обслуживание;

выгодные акции и предложения от компании.

Время производственного цикла, мин	10
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	0.3
Габариты товара, ДхШхВ, мм	390x225x420
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	500x325x525
Вес брутто, кг	20
Вес нетто, кг	18
Комплектация насадок	венчик, лопатка, крюк
Материал рабочего органа	нержавеющая сталь
Объем дежи геометрический, л	7
Объем дежи рабочий (загрузка), л	3
СТОП Аварийная	Есть
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь
Реверс	Нет
Устройства защиты персонала	Есть
Максимальная загрузка чаши,кг	3
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	2
Склад Казань	1

Цена - 28217.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд