



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Миксер планетарный Abat МПЛ-40

Планетарный миксер ****Abat МПЛ-60**** предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли.

Корпус выполнен с полимерным покрытием с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударопрочностью, дежа - из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят дежа, венчик с тонкими прутьями, лопатка и крюк.

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-abat-mpl-40/>

Цена: 415800.00 руб.



Характеристики

Крюк	2,12 кг
------	---------



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Цвет	белый
Высота	1305 мм
Ширина	680 мм
Глубина	993 мм
Лопатка	2,59 кг
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	220 В
Вес насадок	Крюк 2,12 кг Венчик с тонкими прутьями: 2,44 кг Лопатка: 2,59 кг
Вокруг дежи	от 25 до 128 об/мин.
Размер дежи	400х415 мм
Число скоростей	10
Вокруг своей оси	от 95 до 476 об/мин.
Вес (без упаковки)	190 кг
Картофельное пюре	95 кг/час
Загрузка продуктов	Дрожжевое тесто влажностью 40% 4,5 кг Дрожжевое тесто влажностью 50%: 6,5 кг Дрожжевое тесто влажностью 60%: 11 кг Взбитое сливочное масло: 19 кг Творожный фарш для ватрушек: 19 кг Картофельное пюре: 23 кг
Страна-производитель	Россия
Взбитое сливочное масло	59 кг/час
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Венчик с тонкими прутьями	2,44 кг
Скорость вращения венчика	от 25 до 128 об/мин.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Творожный фарш для ватрушек	79 кг/час
Условная производительность	Дрожжевое тесто влажностью 40% 18,5 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 50%: 26,5 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 60%: 44 кг/час Взбитое сливочное масло: 59 кг/час Творожный фарш для ватрушек: 79 кг/час Картофельное пюре: 95 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 40%	18,5 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 50%	26,5 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 60%	44 кг/час
Частота вращения насадки Вокруг дежи	от 25 до 128 об/мин. Вокруг своей оси от 95 до 476 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.