

Коммерческое предложение от 02.06.2025

Наименование товара: Миксер планетарный AlexanderSolia AW R 60 P

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_alexandersolia_aw_r_60_p



Описание

Планетарный миксер **AlexanderSolia AW R 60 P** предназначен для замеса теста для пиццы, взбивания сливок и белка, перемешивания фруктового творога, пюре, мясного фарша и других продуктов на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Съемная дежа, крюк для замеса выполнены из нержавеющей стали, мешалка - из алюминия, венчик - из алюминия с проволокой из нержавеющей стали, прочный защитный экран - из пластика.

В комплект поставки входят дежа, мешалка, венчик и крюк для замеса.

Особенности:

- Панель управления VL 1:
 - Система контроля скорости с цифровым таймером
 - Ручное поднятие и опускание дежи
 - Функция аварийной остановки
- Подъем и фиксация чаши в одном рабочем ходе
- Корпус изнутри и снаружи покрыт акрилом
- Напольное исполнение

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Крюк для замеса:
 - Тесто для хлеба (50%): 34 кг
 - Песочное тесто / маффины: 33 кг
 - Венчик:
 - Яичный белок: 9 л
 - Майонез: 48 л
 - Картофельное пюре: 36 кг
 - Сливки: 15 л
 - Мешалка:
 - Песочное тесто: от 25 до 30 кг
- Длина кабеля: 2,5 м

Опции (заказываются отдельно):

- Корпус из нержавеющей стали
- Дежа 30 л

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 53 до 288 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	3 кВт
Ширина	648 мм
Глубина	1028 мм
Высота	1413 мм
Вес (без упаковки)	275 кг
Цвет	белый
Страна производства	Германия