



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Миксер планетарный Abat МПЛ-60

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-60/>

Цена: 475860.00 руб.



Характеристики

Крюк	3,5 кг
Цвет	белый
Высота	1470 мм
Ширина	750 мм
Глубина	995 мм
Лопатка	3,3 кг

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

Объем дежи	60 л
Напряжение	220 В
Вес насадок	Крюк 3,5 кг Венчик с тонкими прутьями: 4,2 кг Лопатка: 3,3 кг
Вокруг дежи	от 40 до 195 об/мин.
Размер дежи	430x470 мм
Число скоростей	10
Вокруг своей оси	от 145 до 708 об/мин.
Вес (без упаковки)	220 кг
Картофельное пюре	144 кг/час
Загрузка продуктов	Дрожжевое тесто влажностью 40% 7 кг Дрожжевое тесто влажностью 50%: 10 кг Дрожжевое тесто влажностью 60%: 17 кг Взбитое сливочное масло: 30 кг Творожный фарш для ватрушек: 30 кг Картофельное пюре: 36 кг
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	2,2 кВт
Взбитое сливочное масло	90 кг/час
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Венчик с тонкими прутьями	4,2 кг
Скорость вращения венчика	от 40 до 195 об/мин.
Творожный фарш для ватрушек	120 кг/час
Условная производительность	Дрожжевое тесто влажностью 40% 28 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 50%: 40 кг/час Дрожжевое тесто влажностью 60%: 68 кг/час Взбитое сливочное масло: 90 кг/час Творожный фарш для ватрушек: 120 кг/час

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

	Картофельное пюре: 144 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 40%	28 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 50%	40 кг/час
Дрожжевое тесто влажностью 60%	68 кг/час
Частота вращения насадки Вокруг дежи	от 40 до 195 об/мин. Вокруг своей оси от 145 до 708 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.