



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



Миксер планетарный В-60А Foodatlas Eco



Артикул: УТ000009730

Цена: 314 283,00 ₽

Миксер планетарный В-60А Foodatlas Eco предназначен для белкового и жидкого формирования теста. Миксеры просты в управлении, высокопроизводительны и обеспечивают равномерность смешивания.

Миксеры планетарные серии В

предназначены для использования в коммерческих целях на

предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов.

Преимущества:

- Современный внешний дизайн в сочетании с расширенным функционалом обеспечивает стабильную производительность и продолжительность эксплуатации миксера.
- Расширенная комплектация включает сменные месильные органы - Венчик, Лопатка и Крючок.
- Планетарная передача, обеспечивает процесс постоянного момента для перемешивания продукта.
- Выбор скорости. Передаточные отношения подсчитаны под определенный вид приготовления продукта.
- Подъем/Опускание дежи. Для удобства снятия/установки дежи, при загрузке продукта. Верхние и нижние пределы движения дежи осуществили за счет ограничителей.
- Защитная, подвижная решетка дежи. Обеспечивает безопасный процесс производства. Защитная решетка оснащена конечным выключателем.
- Система защитного отключения (при заклинивании месильного органа, при перегрузке электродвигателя, при перегрузке сети).
- Питание 380В.

Планетарный миксер не предназначен для производства дрожжевого, слоеного теста и других видов крутого теста.

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

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

Вы сомневаетесь или не уверены в правильном выборе? Вы всегда можете обратиться к нам, в компанию

Foodatlas®. Мы поможем Вам выбрать и купить планетарный миксер, а также ответим на все Ваши вопросы, в частности:

- 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 и гарантийное и постгарантийное обслуживание;
- выгодные акции и предложения от компании.

Время производственного цикла, мин	15
Напряжение/Частота	380/50
Мощность, кВт	3
Габариты товара, ДхШхВ, мм	840x700x1440
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	895x725x1520
Вес брутто, кг	328
Вес нетто, кг	282
Комплектация насадок	крюк, лопатка, венчик прутковый
Музыка	Ременный
Материал рабочего органа	нержавеющая сталь
Объем дежи геометрический, л	60
Объем дежи рабочий (загрузка), л	30
СТОП Аварийная	Есть
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь
Реверс	Нет
Устройства защиты персонала	Есть
Максимальная загрузка чаши, кг	30
Подкатная тележка	Да
Тип упаковки	Фанерный ящик
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	2
ЧСК1	0
ЧСК2	0