

Коммерческое предложение от 25.04.2025

Наименование товара: Миксер планетарный AlexanderSolia AW R 20 настольный

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_alexandersolia_aw_r_20_nastolnyj



Описание

Планетарный миксер **AlexanderSolia AW R 20** предназначен для замеса теста, взбивания сливок и белка, перемешивания фруктового творога, пюре, мясного фарша и других продуктов на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус, съемная дежа и аксессуары выполнены из нержавеющей стали, защитный магнитный экран - из пластика.

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

Особенности:

- Панель управления VL 2:
 - Система контроля скорости с цифровым таймером с автоматической остановкой
 - Ручное поднятие и опускание дежи
 - Программирование функции убыстрения, паузы и аварийной остановки
- Подъем и фиксация чаши в одном рабочем ходе
- Корпус изнутри и снаружи покрыт акрилом
- Настольное исполнение

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Крюк для замеса:
 - Тесто для хлеба (50%): 10 кг
 - Песочное тесто / маффины: 14 кг
 - Венчик:
 - Яичный белок: 2,4 л
 - Майонез: 16 л
 - Картофельное пюре: 12 кг
 - Сливки: 5 л
 - Мешалка:
 - Песочное тесто: от 8 до 10 кг
- Длина кабеля: 1,5 м

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа 12 л

Характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 98 до 375 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	450 мм
Глубина	667 мм
Высота	885 мм
Вес (без упаковки)	82 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Германия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.