

# Описание товара Миксер планетарный 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

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.