COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.05.2025

Миксер планетарный Danler MS-80

Цена с НДС: 739 641 руб.

Артикул: **741935**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	80
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Объем дежи	80 л
Число скоростей	4
Скорость вращения венчика, об/мин	от 86 до 337 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.1
Ширина, мм	795
Глубина, мм	1160
Высота, мм	1630
Вес (без упаковки), кг	446
Вес (с упаковкой), кг	510

Планетарный миксер Danler MS-80 предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки входят дежа, венчик, лопатка и крюк.

Особенности:

- Автоматический таймер работы рабочего органа (от 0 до 60 минут)
- Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены
- Откатная дежа с амортизирующими колесами
- Электрический привод подъема и опускания дежи
- Возможность смены дежи без снятия месильного органа
- Системы безопасности для предотвращения травмирования оператора: защитная решетка, автоматическое отключение месильного органа при опускании дежи
- Специальные усиленные ремни «ACROU» (производства США), которые обеспечивают высокую надежность и долговечность, а также минимальный уровень вибрации и шума
- Корпус из углеродистой стали, окрашенной молотковой эмалью

- Передняя панель корпуса, дежа и все части, соприкасающиеся с взбиваемой массой, из нержавеющей стали
- Возможность регулировки высоты ножек для устранения неровностей пола

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 86 / 127 / 228 / 337 об/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.