

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Миксер планетарный Apach Bakery Line APL20P

Цена с НДС: 387 095 руб.

Артикул: **645763**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 110 до 420 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.13
Ширина, мм	730
Глубина, мм	870
Высота, мм	1450
Вес (без упаковки), кг	155
Вес (с упаковкой), кг	175

Напольный планетарный миксер [Apach Bakery Line APL20P](#) предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Редуктор модели оснащен самосмазывающимся механизмом. На приборе установлена защитная решетка из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

- Промышленный асинхронный трехфазный двигатель
- Электронный регулятор скорости с инвертором
- Подъем дежи при помощи рычага

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг дежи: от 40 до 150 об/мин.
 - Вокруг своей оси: от 110 до 420 об/мин.

- Габариты в упаковке: 830x970x1550 мм

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