

Коммерческое предложение от 12.05.2026

Миксер планетарный Apach Bakery Line APL60

Цена с НДС: 555 770 руб.

Артикул: **265513**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 100 до 420 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	770
Глубина, мм	900
Высота, мм	1600
Вес (без упаковки), кг	265
Вес (с упаковкой), кг	280

Напольный планетарный миксер [Apach Bakery Line APL60](#) 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.

Уценка в связи с использованием на выставке. Присутствуют потёртости и мелкие царапины. Оборудование полностью исправно, полная комплектация, отсутствует заводская упаковка.

Технические характеристики:

- Промышленный асинхронный трехфазный двигатель
- Электронный регулятор скорости с инвертором
- Подъем дежи при помощи рычага
- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг дежи: от 35 до 150 об/мин.
 - Вокруг своей оси: от 100 до 420 об/мин.

- Габариты в упаковке: 870x1000x1700 мм

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