



Миксер планетарный Bear Varimixer KODIAK 30л

Планетарный миксер **Bear Varimixer KODIAK** предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления яичных белков, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронной панелью управления с уникальной системой регулирования скорости.

_Установка скребка для миксера возможна только на заводе. Дозаказать скребок и установить его самостоятельно после заказа миксера

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/mikser-planetarnyi-bear-varimixer-kodiak-30l/

Цена: 446210.00 руб.



Характеристики	
Цвет	металлический, нерж. сталь
Высота	1367 мм
Ширина	624 мм
Глубина	792 мм



8 (800) 200-29-23

Мощность	1.2 кВт
Объем дежи	30 л
Напряжение	220 B
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	145 кг
Вес (без упаковки)	115 кг
Майонез / 20 л / венчик	
Страна-производитель	Дания
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Яичные белки / 3 л / венчик	
Скорость вращения венчика	от 64 до 353 об/мин.
Мясной фарш / 20 кг / лопатка	
Продукт / объем / инструмент	
	Яичные белки / 3 л / венчик Майонез / 20 л / венчик Тесто для хлеба 60% / 13 кг / крюк для теста Мясной фарш / 20 кг / лопатка
Тесто для хлеба 60% / 13 кг / крюк для теста	

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.