

## Коммерческое предложение

# Миксер планетарный Danler MS-100



### Основные характеристики

Установка	напольный
Объем дежи	100 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	4
Скорость вращения венчика	от 76 до 370 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	5.5 кВт
Ширина	1120 мм
Глубина	1600 мм
Высота	1750 мм
Вес (без упаковки)	590 кг
Цвет	белый
Страна производства	Китай
Артикул	020917

Планетарный миксер **Danler MS-100** 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.

Миксер планетарный **Danler MS-100** предназначен для предприятий питания крупного формата, пекарен, кондитерских, производственных цехов для взбивания сливочного масла, приготовления фарша. Система автоматического подъёма и опускания подкатной 100-литровой дежи облегчает работу операторов. Корпус аппарата оснащён регулируемыми стальными ножками. Подкатная дежа с колёсиками и защитной решёткой. Установлен мощный трёхфазный двигатель и усиленные ремни.

**В комплектации 3 насадки:**

- венчик для взбивания жидких масс и белков;
- лопатка для смешивания ингредиентов;
- крюк используется при работе с тестом.

#### Среди особенностей модели:

- подкатная дежа на колёсиках;
- материал корпуса — эмалированная сталь;
- дежа, решётка и месильные органы выполнены из нержавеющей стали;
- съёмная дежа с автоматическим механизмом поднятия/опускания;
- рабочая часть фиксированная;
- электромеханическое управление;
- вместимость дежи — 100л;
- 4 скорости вращения насадок — 89/134/239/36 об/в минуту;
- автоматический таймер.
- 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: 76 / 115 / 204 / 370 об/мин.

Тип оборудования	планетарный
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	5,5
Скорость вращения месильного органа, об/мин	89/134/239/360
Габариты ШхГхВ, мм	825x1120x1815
Объем дежи, л	100
Вес, кг	476

**Цена - 958000.00 руб.**

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд