

Миксер кондитерский планетарный МПВ-60

Молодечно, Беларусь

Напольный планетарный миксер для теста. Это стационарный миксер, который применяется на различных предприятиях, которые характеризуются огромными объемами производства, – кондитерские, пекарни, рестораны, отельные и гостиничные кухни. Миксер тестомес планетарный используется в кондитерских цехах для производства крема, безе, сливок, тестовых масс. Миксер тестомес планетарный способен выполнять одновременно несколько функций, такой аппарат значительно упрощает и ускоряет работу по изготовлению различных десертов, сложных блюд и напитков.

Технические характеристики миксера для производства теста МПВ-60 1995г.

1. Вместимость дежи – 60 литров
2. Потребляемая мощность – меньше 2, 8 кВт
3. Напряжение номинальное, В = 380 / 50 Гц
4. Размеры в мм - 930x630x1320
5. Вес - 250 кг.

Цена: **35 000 000 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Игорь Кашутчик

+375293869353

В.Гостинец,128,49