

Коммерческое предложение на миксер планетарного типа МПТ-60



Миксер планетарного типа МПТ-60 предназначен для механизации процесса взбивания различных кондитерских масс (сливок, белково- и яично-сахарных кремов), а также замеса различных типов теста в кондитерских цехах.

Технические характеристики	МПТ-60
Вместимость дежи, л	60
Частота вращения рабочего органа, об/мин	
- вокруг собственной оси	84; 244; 318
- вокруг оси дежи	40; 117
Потребляемая мощность, кВт	менее 2,8
Номинальное напряжение, В	380 / 50 Гц
Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм	1060x830x1450
Масса печи, кг	304
Гарантия, мес	12
Комплект поставки	Кол-во, шт.
миксер планетарного типа МПТ-60	1
технический паспорт	1
гарантийный талон	1
фирменный диск (видеоматериалы, ТУ+ТИ, рецепты)	1

Стоимость оборудования

Цены действительны только на территории Российской Федерации и не включают в себя стоимость доставки и упаковки оборудования. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рубли с НДС
Миксер планетарного типа МПТ-60	по запросу

Доставка оборудования

На территории Российской Федерации Компания «СтанГрадъ» работает со следующими транспортными компаниями:

- АвтоТрейдинг - www.ae5000.ru
- ЖелДорЭкспедиция - www.jde.ru
- Байкал-Сервис - www.baikalsr.ru
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru

По всем вопросам обращайтесь по телефонам: +7 (8412) 23-33-99 - многоканальный
По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99 - многоканальный