МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ
СЕРИЯ APL



Данные модели укомплектованы сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования.
Планетарные миксеры с высокой производительностью подходят для пекарен и кондитерских среднего размера. Коробка передач с редуктором. Система подъема дежи регулируется с помощью рычага. В комплекте: дежа, венчик, спираль, лопатка.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Защитная решетка выполнена из нержавеющей стали, съемная
- Вал привода изготовлен из пищевого алюминия для предотвращения попадания краски или возможной ржавчины в продукт
- Вал насадки изготовлен из нержавеющей стали
- Панель управления с ручным вариатором и 1 таймером
- Дежа, венчик, лопатка, спираль

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Панель управления с 3 фиксированными скоростями и 1 таймером
- Панель управления с отображением статуса работы машины в каждый конкретный момент времени, 3 скорости + 1 вариативная и 4 таймера
- Тележка для перемещения дежи
- Дежа с охлаждающей рубашкой
- Дополнительная дежа
- Скребок
- Понижающий комплект (дежа, венчик, спираль, лопатка)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ APL

Модель	Объем дежи	Мощность	Вес	Габариты		
				Длина	Ширина	Высота
	л	кВт	кг	мм	мм	мм
APL5B 1Ф	5	0,25	25	350	400	470
APL8B 1Ф	8	0,37	32	440	480	520
APL10B 1Ф	10	0,37	34	440	480	560
APL20B 1Ф	20	0,75	48	550	650	870
APL20P 3Ф	20	0,75	120	630	670	1130
APL30 3Ф	30	1,1	160	730	870	1450
APL40 3Ф	40	1,5	245	770	900	1600
APL60 3Ф	60	2,2	265	810	950	1600
APL80 3Ф	80	3,0	280	810	1030	1600

PLANETARY MIXERS

APL SERIES



These models are equipped with an ultra-precise mechanism that ensures reliability and stability. Safety is guaranteed by the presence of all protective devices required for professional equipment.
High performance planetary mixers are suitable for medium sized bakeries and pastry shops. Gearbox with reducer. The bowl lifting system is adjusted using a lever. In a set: bowl, whisk, spiral, spatula.

STANDART EQUIPMENT

- Detachable product conveyor on the rear protection
- Food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product
- Utensil shaft in stainless steel
- Control digital panel speed variator and 1 Timer
- Bowl, whisk, spatula, spiral

OPTIONS / ACCESSORIES

- Control panel with 3 fixed speeds and 1 timer
- Control panel the combination of 3 speeds plus one variable speed and 4 timers working at the same time
- Trolley tor moving the bowl (lt 40, 60)
- Cooled double jacket bowl
- Additional bowl
- Scraper (for APL 40, 60, 80)
- Lowering kit (bowl,whisk , spiral, spatula)

THE LINEUP APL SERIES

Model	Bowl volume	Power	Weight	Dimensions		
				Length	Width	Height
	L	kW	kg	mm	mm	mm
APL5B 1P	5	0,25	25	350	400	470
APL8B 1P	8	0,37	32	440	480	520
APL10B 1P	10	0,37	34	440	480	560
APL20B 1P	20	0,75	48	550	650	870
APL20P 3P	20	0,75	120	630	670	1130
APL30 3P	30	1,1	160	730	870	1450
APL40 3P	40	1,5	245	770	900	1600
APL60 3P	60	2,2	265	810	950	1600
APL80 3P	80	3,0	280	810	1030	1600