

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

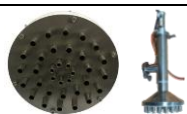
Эл. почта: dfg@nt-rt.ru || **Сайт:** www.danler.nt-rt.ru



Технические характеристики на комплектующие для пищевого оборудования

Фото	Артикул	Наименование	Описание	Подходит для оборудования
	0269-80	Педаль управления (3 конт.)	Для автоматизации работы шприца-дозатора.	Шприцы-дозаторы
	0269-37	Игла короткая	Для шприцевания небольших изделий. DN 40. ø4 (внеш.)x60 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-56	Игла короткая	Для шприцевания небольших изделий. DN 40. ø6 (внеш.)x60 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-38	Игла короткая	Для шприцевания небольших изделий. DN 40. ø6 (внеш.)x100 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-39	Игла короткая	Для шприцевания небольших изделий. DN 40. ø8 (внеш.)x80 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-40	Игла короткая	Для шприцевания небольших изделий. DN 40. ø10 (внеш.)x80 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-41	Игла удлиненная	Для шприцевания небольших и вытянутых изделий. DN 40. ø8 (внеш.)x140 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-43	Игла удлиненная	Для шприцевания небольших и вытянутых изделий. DN 40. ø8 (внеш.)x150 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-49	Игла остроконечная	ø8 (внеш.)x90 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-45	Игла остроконечная	ø8 (внеш.)x140 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-50	Игла остроконечная	ø8 (внеш.)x180 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-46	Трубка прямая для трубочки	Для небольших и вытянутых изделий (трубочек). DN 40. ø6 (внеш.)x60 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-48	Трубка прямая для трубочки	Для небольших и вытянутых изделий (трубочек). DN 40. ø8 (внеш.)x80 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-55	Трубка прямая для трубочки	Для небольших и вытянутых изделий (трубочек). DN 40. ø8 (внеш.)x150 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-57	Трубка прямая для трубочки	Для небольших и вытянутых изделий (трубочек). DN 40. ø10 (внеш.)x80 (L)	Шприцы-дозаторы

	0269-51	Трубка прямая для трубочки	Для небольших и вытянутых изделий (трубочек). DN 40. $\varnothing 12$ (внеш.)x180 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-52	Трубка прямая для трубочки	Для небольших и вытянутых изделий (трубочек). DN 40. $\varnothing 14$ (внеш.)x180 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-53	Трубка прямая для трубочки	Для небольших и вытянутых изделий (трубочек). DN 40. $\varnothing 20$ (внеш.)x180 (L)	Шприцы-дозаторы
	0269-47	Трубка короткая с поворотом (90°)	Для отсадки в одну форму торта, мороженого, джема, сливок и т. д. DN 40. $\varnothing 25 \times 90^\circ$	Шприцы-дозаторы
	0269-54	Трубка длинная с поворотом (90°)	Для отсадки в одну форму торта, мороженого, сгущенки, джема, сливок и т. д. DN 40. $\varnothing 16 \times 145$ (L)x90°	Шприцы-дозаторы
	0269-61	Трубка длинная с поворотом (45°)	Для отсадки в одну форму торта, мороженого, джема, сливок и т. д. DN 40. $\varnothing 16 \times 145$ (L)x45°.	Шприцы-дозаторы
	0269-64	Трубка поворотная (отвод)	Для разворачивания насадки для 2-х игл на 90° при наполнении слоеных рожков. DN 40.	Шприцы-дозаторы
	0269-06	Трубка удлиняющая	Для переноса насадок ближе к оператору. DN 40. 150 (L) мм	Шприцы-дозаторы
	0269-65	Трубка удлиняющая	Для переноса насадок ближе к оператору. DN 40. 200 (L) мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-17	Насадка с двумя иглами	Насадка для использования 2-х игл. DN 40. $\varnothing 6$ (внеш.)x60 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-18	Насадка с двумя иглами	Насадка для использования 2-х игл. DN 40. $\varnothing 8$ (внеш.)x80 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-19	Насадка с двумя иглами	Насадка для использования 2-х игл. DN 40. $\varnothing 10$ (внеш.)x80 (L).	Шприцы-дозаторы
	0269-63	Насадка с двумя трубками	Для отсадки в одну форму торта, мороженого, джема, сливок и т. д. DN 40.	Шприцы-дозаторы
	0269-14	Шланг удлиняющий	Внутренний $\varnothing 25$ мм. DN 40. С пневмошлангами. 1000 (L) мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-15	Шланг удлиняющий	Внутренний $\varnothing 25$ мм. DN 40. С пневмошлангами. 1500 (L) мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-16	Шланг удлиняющий	Внутренний $\varnothing 25$ мм. DN 40. С пневмошлангами. 2000 (L) мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-66	Насадка прямая для коржей (резьбовая)	Для покрытия кремом, джемом и др. массами. M=32 мм (внутр). 3 (L) x 100 (L). Различное исполнение.	Шприцы-дозаторы
	0269-67	Насадка прямая для коржей (CLAMP)	Для покрытия кремом, джемом и др. массами. DN 40. Различное исполнение.	Шприцы-дозаторы
	0269-68	Насадка наклонная для коржей (CLAMP)	Для покрытия кремом, джемом и др. массами. DN 40. 1 (L) x 80 (L). Различное исполнение.	Шприцы-дозаторы

	0269-110	Насадка для крема (горизонт. нанесен)	Работает с автоматическим поворотным столом. Различное исполнение.	Шприцы-дозаторы
	0269-111	Насадка для крема (горизонт. и вертикал. нанесение)	Работает с автоматическим поворотным столом. Различное исполнение.	Шприцы-дозаторы
	0269-112	Мультинасадка для пончиков	Цилиндр насаживателя $\varnothing$ 20 мм. DN 40. Иглы $\varnothing$ 6 мм, L= 15 мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-113	Мультинасадка для пончиков	Цилиндр насаживателя $\varnothing$ 20 мм. DN 40. Иглы $\varnothing$ 8 мм, L= 15 мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-81	Пистолет прямой с соединительным шлангом 1,2 м (иглы на резьбе)	Игла $\varnothing$ 6 (внеш.)x50 (L), шланг 150 см. DN 40. Насадка $\varnothing$ 200 мм. Выключатель на пистолете.	Шприцы-дозаторы
	0269-28	Пистолет прямой с соединительным шлангом 1,2 м (иглы на CLAMP)	Собирается самостоятельно под конкретные условия. DN 40.	Шприцы-дозаторы
	0269-79	Пистолет с соединительным шлангом 1,2 м	$\varnothing$ 6 (внеш.) x60 (L). Резьба M32 внутр. Курок на пистолете.	Шприцы-дозаторы
	0269-88	Насадка для декорирования коржей (мультиголова)	34 трубки ($\varnothing$ 12/ $\varnothing$ 10). Насадка $\varnothing$ 200 мм. DN 40. Диаметр коржа: 160-230 мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-69	Насадка с прямым отсекателем	Дроссельное рег-е каждой скорости, доп. прокладки. DN 40. Без выключателя на пистолете.	Шприцы-дозаторы
	0269-05	Насадка с прямым отсекателем	Дроссельное рег-е каждой скорости, доп. прокладки. DN 40. С выключателем на пистолете.	Шприцы-дозаторы
	0269-70	Насадка с поворотным отсекателем	Дроссельное рег-е каждой скорости, 4 доп. прокладки. DN 40. Без выключателя на пистолете.	Шприцы-дозаторы
	0269-04	Насадка с поворотным отсекателем	Дроссельное рег-е каждой скорости, 4 доп. прокладки. DN 40. С выключателем на пистолете.	Шприцы-дозаторы
	0269-22	Кондитерская насадка (форсунка)	Насадка для декорирования: $\varnothing$ 30 мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-23	Кондитерская насадка (форсунка)	Насадка для декорирования: $\varnothing$ 25 мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-24	Кондитерская насадка (форсунка)	Насадка для декорирования: $\varnothing$ 18 мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-25	Фиксатор кондитерской насадки	Для кондитерских насадок (форсунок) декорирования крема: $\varnothing$ 30 мм, $\varnothing$ 25 мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-41	Фиксатор кондитерской насадки	Для кондитерских насадок (форсунок) декорирования крема: $\varnothing$ 18 мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-71	Насадка прямая	Насадка прямая для игл форсунок. С выключателем.	Шприцы-дозаторы
	0269-73	Насадка прямая	Насадка прямая для игл форсунок. Без выключателя.	Шприцы-дозаторы

	0269-74	Насадка пистолетная	Насадка пистолетная для игл форсунок. С кнопкой управления шприцом или без. С курковой кнопкой.	Шприцы-дозаторы
	0269-75	Насадка ступенчатая (пластик)	Для придания потоку точного направления отсаживания. По договоренности, от $\varnothing 11$ до $\varnothing 20$ мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-42	Насадка ступенчатая (металл)	Для придания потоку точного направления отсаживания.	Шприцы-дозаторы
	0269-76	Форсунка	Для придания потоку направления отсаживания. От $\varnothing 3$ до $\varnothing 10$ мм	Шприцы-дозаторы
	0269-77	Насадка короткая для форсунок	Можно присоединить "Фиксатор насадки" или "Ступенчатая насадка". DN 40.	Шприцы-дозаторы
	0269-78	Насадка длинная для форсунок поворотная	Можно присоединить "Фиксатор насадки". DN 40. С выключателем.	Шприцы-дозаторы
	0269-82	Насадка длинная для форсунок поворотная	Можно присоединить "Фиксатор насадки". DN 40. Без выключателя.	Шприцы-дозаторы
	0269-83	Насадка длинная для форсунок прямая	Можно присоединить "Фиксатор насадки". DN 40. С выключателем.	Шприцы-дозаторы
	0269-60	Насадка длинная для форсунок прямая	Можно присоединить "Фиксатор насадки". DN 40. Без выключателя.	Шприцы-дозаторы
	0269-84	Насадка опускающаяся с форсункой и отсекателем	Можно присоединить "Фиксатор насадки". DN 40. Дроссельное рег-е каждой скорости.	Шприцы-дозаторы
	0269-85	Переходник с резьбы на CLAMP	Для сборки прямого пистолета поз. 30. DN 40. M32 (внутр.).	Шприцы-дозаторы
	0269-110	Переходник с резьбы на CLAMP	Для подсоединения насадки прямой для коржей (резьбовой). DN 40. M32 (наруж.).	Шприцы-дозаторы
	0269-36	Хомут CLAMP	Для быстрого крепления элементов шприца. Большой, для бункера DN 50.	Шприцы-дозаторы
	0269-35	Хомут CLAMP	Для быстрого крепления элементов шприца. Средний, для игл и насадок DN 40.	Шприцы-дозаторы
	0269-87	Комплект исполнительного цилиндра	5-130 мл, $\varnothing 30$ мм	Шприцы-дозаторы
	0269-30	Комплект исполнительного цилиндра	15-370 мл, $\varnothing 60$ мм	Шприцы-дозаторы
	0269-02	Комплект исполнительного цилиндра	25-700 мл, $\varnothing 80$ мм	Шприцы-дозаторы
	0269-03	Комплект исполнительного цилиндра	45-1000 мл, $\varnothing 100$ мм	Шприцы-дозаторы
	0269-89	Загрузочный бункер	Бункер различного объема. DN 50. 5 л.	Шприцы-дозаторы

	0269-90	Загрузочный бункер	Бункер различного объема. DN 50. 10 л.	Шприцы-дозаторы
	0269-78	Загрузочный бункер	Бункер различного объема. DN 50. 20 л.	Шприцы-дозаторы
	0269-11	Загрузочный бункер	Бункер различного объема. DN 50. 30 л.	Шприцы-дозаторы
	0269-12	Загрузочный бункер	Бункер различного объема. DN 50. 40 л.	Шприцы-дозаторы
	0269-31	Прижимная крышка для бункера	Для бункера 20 л.	Шприцы-дозаторы
	0269-32	Прижимная крышка для бункера	Для бункера 30 л.	Шприцы-дозаторы
	0269-33	Прижимная крышка для бункера	Для бункера 40 л.	Шприцы-дозаторы
	02569-91	Перемешивающее и прижимное устройство	Регулирование скорости. Для бункера объемом 5 л (40 Вт).	Шприцы-дозаторы
	02569-92	Перемешивающее и прижимное устройство	Регулирование скорости. Для бункера объемом 10 л (60 Вт).	Шприцы-дозаторы
	02569-93	Перемешивающее и прижимное устройство	Регулирование скорости. Для бункера объемом 20 л (90 Вт).	Шприцы-дозаторы
	02569-94	Перемешивающее и прижимное устройство	Регулирование скорости. Для бункера объемом 30 л (90 Вт).	Шприцы-дозаторы
	02569-95	Перемешивающее и прижимное устройство	Регулирование скорости. Для бункера объемом 40 л (90 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-96	Обогрев загрузочного бункера (для цилиндра)	Регулирование нагрева. Для бункера объемом 5 л (400 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-97	Обогрев загрузочного бункера (для цилиндра)	Регулирование нагрева. Для бункера объемом 10 л (500 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-86	Обогрев загрузочного бункера (для цилиндра)	Регулирование нагрева. Для бункера объемом 20 л (1200 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-98	Обогрев загрузочного бункера (для цилиндра)	Регулирование нагрева. Для бункера объемом 30 л (1450 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-99	Обогрев загрузочного бункера (для цилиндра)	Регулирование нагрева. Для бункера объемом 40 л (1500 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-100	Обогрев загрузочного бункера (для конуса)	Регулирование нагрева. Для бункера объемом 5 л (350 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-101	Обогрев загрузочного бункера (для конуса)	Регулирование нагрева. Для бункера объемом 10 л (600 Вт).	Шприцы-дозаторы

	0269-102	Обогрев загрузочного бункера (для конуса)	Регулирование нагрева. Для бункера объёмом 20 л (550 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-103	Обогрев загрузочного бункера (для конуса)	Регулирование нагрева. Для бункера объёмом 30 л (750 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-104	Обогрев загрузочного бункера (для конуса)	Регулирование нагрева. Для бункера объёмом 40 л (1500 Вт).	Шприцы-дозаторы
	0269-72	Фотодатчик наличия продукта	Запускает шприцевание при нахождении прод-и в заданной зоне. Высота размещения 18-41мм.	Шприцы-дозаторы
	0269-105	Конвейерный стол	Конвейер 200х1000 мм. 220 В. Конвейер работает с перерывами или непрерывно (0,35 кВт).	Шприцы-дозаторы
	0269-106	Конвейерный стол	Конвейер 200х1000 мм. 220 В. Конвейер работает непрерывно (0,6 кВт).	Шприцы-дозаторы
	0269-107	Использование шестеренчатого шприца с пневматическими насадками	Модель оснащается пневматическим распределителем. На корпусе - 2 выхода для пневмонасадок.	Шприцы-дозаторы
	0269-108	Насосный блок	Повышает удобство и производительность при работе шприца с несколькими начинками.	Шприцы-дозаторы
	0269-109	Поворотный стол	Ø 200 мм, 220 В, 0.15 кВт, давление воздуха 0.5-0.7 МПа.	Шприцы-дозаторы

Крюк для Тестомес для дрожжевого теста Danler PQ-80



Поддон для Тестоделитель-округлитель автоматический Danler DT-36

Дополнительный поддон



Поддон для Тестоделитель-округлитель автоматический Danler DT-30

Дополнительный поддон



Поддон для Тестоделитель-округлитель полуавтоматический Danler DK-30

Дополнительный поддон



Нож для Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480



Прочный нож из пищевой нержавеющей стали

Особенности

L=71/75.2 см, H=1.2 см.

Лопатка для Миксер планетарный Danler MSR-7

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Благодаря специальной конструкции, зазор между лопаткой и дежой минимален, в результате лопатка тщательно промешивает массу не оставляя остатки на стенках и дне дежи. Предназначена для замешивания «мягких» видов теста: бисквитного (рулеты, пирожные, торты, кексы), блинного (блины), заварного (пирожные, эклеры, профитролы), песочного (основы для тортов, песочное печенье, курабье, песочные пирожные, тарталетки). Также подходит для перемешивания марципановых масс.



Лопатка для Миксер планетарный Danler MS-80

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Благодаря специальной конструкции, зазор между лопаткой и дежой минимален, в результате лопатка тщательно размешивает массу не оставляя остатки на стенках и дне дежи.

Предназначена для замешивания «мягких» видов теста: бисквитного (рулеты, пирожные, торты, кексы), блинного (блины), заварного (пирожные, эклеры, профитроли), песочного (основы для тортов, песочное печенье, курабье, песочные пирожные, тарталетки). Также подходит для перемешивания марципановых масс.



Лопатка для Миксер планетарный Danler MS-7

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Благодаря специальной конструкции, зазор между лопаткой и дежой минимален, в результате лопатка тщательно размешивает массу не оставляя остатки на стенках и дне дежи.

Предназначена для замешивания «мягких» видов теста: бисквитного (рулеты, пирожные, торты, кексы), блинного (блины), заварного (пирожные, эклеры, профитроли), песочного (основы для тортов, песочное печенье, курабье, песочные пирожные, тарталетки). Также подходит для перемешивания марципановых масс.



Лопатка для Миксер планетарный Danler MS-60

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Благодаря специальной конструкции, зазор между лопаткой и дежой минимален, в результате лопатка тщательно размешивает массу не оставляя остатки на стенках и дне дежи.

Предназначена для замешивания «мягких» видов теста: бисквитного (рулеты, пирожные, торты, кексы), блинного (блины), заварного (пирожные, эклеры, профитроли), песочного (основы для тортов, песочное печенье, курабье, песочные пирожные, тарталетки). Также подходит для перемешивания марципановых масс.



Лопатка для Миксер планетарный Danler MS-50

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Благодаря специальной конструкции, зазор между лопаткой и дежой минимален, в результате лопатка тщательно промешивает массу не оставляя остатки на стенках и дне дежи.

Предназначена для замешивания «мягких» видов теста: бисквитного (рулеты, пирожные, торты, кексы), блинного (блины), заварного (пирожные, эклеры, профитроли), песочного (основы для тортов, песочное печенье, курабье, песочные пирожные, тарталетки). Также подходит для перемешивания марципановых масс.



Лопатка для Миксер планетарный Danler MS-40

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Благодаря специальной конструкции, зазор между лопаткой и дежой минимален, в результате лопатка тщательно промешивает массу не оставляя остатки на стенках и дне дежи.

Предназначена для замешивания «мягких» видов теста: бисквитного (рулеты, пирожные, торты, кексы), блинного (блины), заварного (пирожные, эклеры, профитроли), песочного (основы для тортов, песочное печенье, курабье, песочные пирожные, тарталетки). Также подходит для перемешивания марципановых масс.



Лопатка для Миксер планетарный Danler MS-25

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Благодаря специальной конструкции, зазор между лопаткой и дежой минимален, в результате лопатка тщательно промешивает массу не оставляя остатки на стенках и дне дежи.

Предназначена для замешивания «мягких» видов теста: бисквитного (рулеты, пирожные, торты, кексы), блинного (блины), заварного (пирожные, эклеры, профитроли), песочного (основы для тортов, песочное печенье, курабье, песочные пирожные, тарталетки). Также подходит для перемешивания марципановых масс.



Лопатка для Миксер планетарный Danler MS-100

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Благодаря специальной конструкции, зазор между лопаткой и дежой минимален, в результате лопатка тщательно размешивает массу не оставляя остатки на стенках и дне дежи.

Предназначена для замешивания «мягких» видов теста: бисквитного (рулеты, пирожные, торты, кексы), блинного (блины), заварного (пирожные, эклеры, профитроли), песочного (основы для тортов, песочное печенье, курабье, песочные пирожные, тарталетки). Также подходит для перемешивания марципановых масс.



Крюк для Миксер планетарный Danler MSR-7

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Преимущественно предназначен для замешивания более «тугих» видов теста, картофельного пюре, творожных масс. Также возможно применение крюка для перемешивания.



Крюк для Миксер планетарный Danler MS-80

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Преимущественно предназначен для замешивания более «тугих» видов теста, картофельного пюре, творожных масс. Также возможно применение крюка для перемешивания.



Крюк для Миксер планетарный Danler MS-7

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Преимущественно предназначен для замешивания более «тугих» видов теста, картофельного пюре, творожных масс. Также возможно применение крюка для перемешивания.



Крюк для Миксер планетарный Danler MS-60

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.
Преимущественно предназначен для замешивания более «тугих» видов теста, картофельного пюре, творожных масс.
Также возможно применение крюка для перемешивания.



Крюк для Миксер планетарный Danler MS-50

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.
Преимущественно предназначен для замешивания более «тугих» видов теста, картофельного пюре, творожных масс.
Также возможно применение крюка для перемешивания.



Крюк для Миксер планетарный Danler MS-40

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.
Преимущественно предназначен для замешивания более «тугих» видов теста, картофельного пюре, творожных масс.
Также возможно применение крюка для перемешивания.



Крюк для Миксер планетарный Danler MS-25

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.
Преимущественно предназначен для замешивания более «тугих» видов теста, картофельного пюре, творожных масс.
Также возможно применение крюка для перемешивания.



Крюк для Миксер планетарный Danler MS-100

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.
Преимущественно предназначен для замешивания более «тугих» видов теста, картофельного пюре, творожных масс.
Также возможно применение крюка для перемешивания.



Дежа для Миксер планетарный Danler MSR-7

Дополнительная дежа. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали.



Дежа для Миксер планетарный Danler MS-80

Дополнительная дежа. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали.



Дежа для Миксер планетарный Danler MS-7

Дополнительная дежа. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали.



Дежа для Миксер планетарный Danler MS-60

Дополнительная дежа. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали.



Дежа для Миксер планетарный Danler MS-50

Дополнительная дежа. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали.



Дежа для Миксер планетарный Danler MS-40

Дополнительная дежа. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали.



Дежа для Миксер планетарный Danler MS-25

Дополнительная дежа. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали.



Дежа для Миксер планетарный Danler MS-100

Дополнительная дежа. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали.



Венчик для Миксер планетарный Danler MSR-7

Изготовлен из стальных прутьев, которые надежно закреплены на стальном основании. Идеально подходит для взбивания всех видов кремовых масс: заварных, белковых, сливочных, масляных, творожных, сметанных и др. Также подходит для взбивания/перемешивания, желеобразных масс, муссов, сиропов, «легких» эмульсий, приготовления соусов.



Венчик для Миксер планетарный Danler MS-80

Изготовлен из стальных прутьев, которые надежно закреплены на стальном основании. Идеально подходит для взбивания всех видов кремовых масс: заварных, белковых, сливочных, масляных, творожных, сметанных и др. Также подходит для взбивания/перемешивания, желеобразных масс, муссов, сиропов, «легких» эмульсий, приготовления соусов.



Венчик для Миксер планетарный Danler MS-7

Изготовлен из стальных прутьев, которые надежно закреплены на стальном основании. Идеально подходит для взбивания всех видов кремовых масс: заварных, белковых, сливочных, масляных, творожных, сметанных и др. Также подходит для взбивания/перемешивания, желеобразных масс, муссов, сиропов, «легких» эмульсий, приготовления соусов.



Венчик для Миксер планетарный Danler MS-60

Изготовлен из стальных прутьев, которые надежно закреплены на стальном основании. Идеально подходит для взбивания всех видов кремовых масс: заварных, белковых, сливочных, масляных, творожных, сметанных и др. Также подходит для взбивания/перемешивания, желеобразных масс, муссов, сиропов, «легких» эмульсий, приготовления соусов.



Венчик для Миксер планетарный Danler MS-50

Изготовлен из стальных прутьев, которые надежно закреплены на стальном основании. Идеально подходит для взбивания всех видов кремовых масс: заварных, белковых, сливочных, масляных, творожных, сметанных и др. Также подходит для взбивания/перемешивания, желеобразных масс, муссов, сиропов, «легких» эмульсий, приготовления соусов.



Венчик для Миксер планетарный Danler MS-40

Изготовлен из стальных прутьев, которые надежно закреплены на стальном основании. Идеально подходит для взбивания всех видов кремовых масс: заварных, белковых, сливочных, масляных, творожных, сметанных и др. Также подходит для взбивания/перемешивания, желеобразных масс, муссов, сиропов, «легких» эмульсий, приготовления соусов.



Венчик для Миксер планетарный Danler MS-25

Изготовлен из стальных прутьев, которые надежно закреплены на стальном основании. Идеально подходит для взбивания всех видов кремовых масс: заварных, белковых, сливочных, масляных, творожных, сметанных и др. Также подходит для взбивания/перемешивания, желеобразных масс, муссов, сиропов, «легких» эмульсий, приготовления соусов.



Венчик для Миксер планетарный Danler MS-100

Изготовлен из стальных прутьев, которые надежно закреплены на стальном основании. Идеально подходит для взбивания всех видов кремовых масс: заварных, белковых, сливочных, масляных, творожных, сметанных и др. Также подходит для взбивания/перемешивания, желеобразных масс, муссов, сиропов, «легких» эмульсий, приготовления соусов.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

Эл. почта: dfg@nt-rt.ru || Сайт: www.danler.nt-rt.ru