

Коммерческое предложение от 19.04.2026

Миксер планетарный Bear Varimixer KODIAK 30 напольный

Цена с НДС: 729 416 руб.

Артикул: **133521**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Дания
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 64 до 353 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	624
Глубина, мм	792
Высота, мм	1367
Вес (без упаковки), кг	115
Вес (с упаковкой), кг	145

Планетарный миксер [Bear Varimixer KODIAK 30](#) предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления яичных белков, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронной панелью управления с уникальной системой регулирования скорости.

Комплектация:

- Дежа из нержавеющей стали с ручками
- Крюк из нержавеющей стали
- Лопатка из нержавеющей стали
- Венчик из нержавеющей стали
- Тележка
- Защитное ограждение с датчиком

Особенности:

- Электронный таймер на 60 минут
- Защита от перегрузки

- Дежа и рабочие инструменты пригодны для очистки в посудомоечной машине
- На гладкой ровной поверхности не видно ни винтов, ни стыков, что обеспечивает превосходные санитарные условия

Дополнительные характеристики:

- Продукт / объем / инструмент:
 - Яичные белки / 3 л / венчик
 - Майонез / 20 л / венчик
 - Тесто для хлеба 60% / 13 кг / крюк для теста
 - Мясной фарш / 20 кг / лопатка

Опции (заказываются отдельно):

- Привод
- Насадка-мясорубка
- Насадка-овощерезка

ВНИМАНИЕ!!!

Установка скребка для миксера KODIAK возможна только на заводе. Доказать скребок и установить его самостоятельно после заказа миксера – невозможно!

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.