COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 04.07.2025

Миксер планетарный Sigma BM 20

Цена с НДС: 456 488 руб.

Артикул: **536314**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Объем дежи	20 л
Число скоростей	7
Скорость вращения венчика, об/мин	350
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.9
Ширина, мм	600
Глубина, мм	710
Высота, мм	840
Вес (без упаковки), кг	108
Вес (с упаковкой), кг	128

Планетарный миксер Sigma BM 20 используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Корпус и рабочие части выполнены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Крюк

Особенности:

- Защитная решетка из нержавеющей стали
- Цифровая панель управления

- Таймер
- 7 скоростей
- Ременный вариатор

- Ручное поднятие дежи

- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом
- Все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 315x290 мм

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