

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный Sigma BM 20

Цена с НДС: 460 544 руб.

Артикул: **536314**

Под заказ



| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип установки | напольный |
| Объем дежи, л | 20 |
| Механизм поднятия головы | подъемная траверса |
| 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.