

Коммерческое предложение от 17.06.2026

Миксер планетарный Sigma BM 30

Цена с НДС: 554 490 руб.

Артикул: **744991**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	7
Скорость вращения венчика, об/мин	350
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	600
Глубина, мм	710
Высота, мм	1180
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	135

Планетарный миксер [Sigma BM 30](#) 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 машины 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: 350x365 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.