

## Коммерческое предложение от 15.04.2026

### Миксер планетарный Bear Varimixer AR40 VL-1

**Цена с НДС: 1 083 961 руб.**

Артикул: **635674**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Дания
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 53 до 294 об/мин
Вращение дежи	Да
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	570
Глубина, мм	915
Высота, мм	1210
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	205

Планетарный миксер [Bear Varimixer AR40 VL-1](#) предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена панелью управления VL-1 и механическим регулятором скорости.

#### Комплектация:

- Дежа из нержавеющей стали с ручками [R40-75M](#) на 40 л
- Крюк из нержавеющей стали [R40-78M](#)
- Лопатка из нержавеющей стали [R40-27.2M](#)
- Венчик из нержавеющей стали [R40-28M](#)
- Фиксированная защитная решетка из нержавеющей стали

#### Особенности:

- Цифровой таймер с отображением минут и секунд для точного перемешивания
- Газовый демпфер обеспечивает плавное опускание дежи

- Автоматическое опускания дежи по таймеру
- Кнопка для пуска и остановки
- Кнопки с двойными функциями:
  - Электронный подъем дежи
  - Электронная регулировка скорости
- Возможность автоматического опускания дежи по окончании операции
- Когда миксер останавливается, скорость уменьшается до минимума
- Аварийная остановка
- Дежа устанавливается в механизм захвата и одним движением поднимается в рабочее положение. По завершении процесса смешивания дежа так же легко снимается
- Уникальный двигатель работает мощно и тихо
- Панель обладает гладкой ровной поверхностью с утопленными кнопками и резиновыми уплотнениям для улучшения гигиены
- Сваренные опоры из нержавеющей стали, которые могут быть приварены к полу
- Крепится на полу, поэтому его можно безопасно использовать в камбузе на судне
- Дежа и рабочие инструменты пригодны для очистки в посудомоечной машине
- Винты без шлицев для предотвращения загрязнениями бактериями
- Дополнительное уплотнение в месте ввода кабеля защищает от проникновения воды
- Предотвращает попадание воды через вентиляционную решетку

#### **Дополнительные характеристики:**

- Продукт / объем / инструмент:
  - Яичные белки / 6 л / венчик
  - Взбитые сливки / 10 л / венчик
  - Майонез / 32 л / венчик
  - Масло с зеленью / 25 кг / лопатка
  - Картофельное пюре / 23 кг / венчик
  - Тесто для хлеба 50% / 22 кг / крюк для теста
  - Тесто для хлеба 60% / 30 кг / крюк для теста
  - Тесто для чаббата 70% / 30 кг / крюк для теста
  - Кексы / 24 кг / лопатка
  - Слоеное тесто / 10 кг / венчик
  - Мясной фарш / 30 кг / лопатка
  - Глазурь / 29 кг / лопатка
  - Тесто для пончиков 50% / 25 кг / крюк для теста

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Исполнение из нержавеющей стали
- Привод
- Насадка-мясорубка
- Насадка-овощерезка
- Тележка для перемещения дежи [22AR40](#)
- Скребок с лезвием из нейлона [42AR41P](#)
- Съёмное ограждение из пластика
- Съёмное ограждение из нержавеющей стали

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

Цены указаны с учетом НДС.