COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Миксер планетарный FIMAR EasyLine B20K 220В



Цена с НДС: 126 606 руб.

Артикул: **182145**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 108 до 382 об/мин
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	496
Глубина, мм	530
Высота, мм	780
Вес (без упаковки), кг	85
Вес (с упаковкой), кг	104

Миксер планетарный FIMAR EasyLine B20K на 220В предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механической панелью управления и имеет 3 скорости: 108/199/382 об/мин. Таймер на 60 минут. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской. Дежа, венчик и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали; крюк и лопатка - из алюминия. На защитной решетке и деже предусмотрен микровыключатель.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Съемная дежа на 20л
- Таймер 0-60 мин.
- Быстроразъемное крепление рабочих органов
- Прорезиненные ножки

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 108/199/382 об/мин.
- Габариты в упаковке: 640x570x880 мм
- Объем упаковки: 0,322 м3

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