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 B30K 380В



Цена с НДС: 201 791 руб.

Артикул: **849754**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 108 до 382 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	512
Глубина, мм	546
Высота, мм	852
Вес (без упаковки), кг	148
Вес (с упаковкой), кг	179

Миксер планетарный FIMAR EasyLine B30K на 380В 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 30л
- Таймер 0-60 мин.
- Быстроразъемное крепление рабочих органов
- Прорезиненные ножки

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 108/199/382 об/мин.
- Габариты в упаковке: 725х650х1135 мм
- Объем упаковки: 0,352 м3

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