COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Миксер планетарный Sigma CHEF 10



Цена с НДС: 345 553 руб.

Артикул: **809711**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	10
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	6
Скорость вращения венчика, об/мин	350
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.55
Ширина, мм	500
Глубина, мм	510
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	55
Вес (с упаковкой), кг	60.5

Планетарный миксер Sigma CHEF 10 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. Рабочие части и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Спираль

Особенности:

- Высокий крутящий момент на медленной скорости
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом
- Электронный вариатор скорости
- 6 скоростей

- Ручной подьем дежи

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 250х230 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Корпус из нержавеющей стали
- Система подогрева дежи
- Сливной кран для перелива готового продукта из чаши миксера в другую ёмкость
- Понижающая дежа и рабочие органы

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