COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

# Коммерческое предложение от 04.07.2025

## Миксер планетарный Sigma BM 10

**Цена с НДС: 344 782 руб.**

Артикул: **796031**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Тип установки** | напольный |
| **Объем дежи, л** | 10 |
| **Механизм поднятия головы** | подъемная траверса |
| **Объем дежи** | 10 л |
| **Число скоростей** | 7 |
| **Скорость вращения венчика, об/мин** | 350 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 0.55 |
| **Ширина, мм** | 560 |
| **Глубина, мм** | 600 |
| **Высота, мм** | 775 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 55 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 60.5 |

Планетарный миксер Sigma BM 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. Корпус и рабочие части 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: 250x230 мм

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