

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Миксер планетарный Sigma BM 60

Цена с НДС: 860 808 руб.

Артикул: **736209**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	350
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	730
Глубина, мм	985
Высота, мм	1490
Вес (без упаковки), кг	280
Вес (с упаковкой), кг	308

Планетарный миксер [Sigma BM 60](#) 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 машины выполнены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Крюк

Особенности:

- Защитная решетка из нержавеющей стали
- Цифровая панель управления

- Таймер
- Вариатор скорости на 15 скоростей
- Ременный вариатор

- Автоматизированное 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: 450x370 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.