

Коммерческое предложение от 04.07.2025

Миксер планетарный Sigma CHEF 30

Цена с НДС: 523 939 руб.

Артикул: **610128**

Под заказ



| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип установки | напольный |
| Объем дежи, л | 30 |
| Механизм поднятия головы | фиксированная траверса |
| Объем дежи | 30 л |
| Число скоростей | 6 |
| Скорость вращения венчика, об/мин | 350 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.1 |
| Ширина, мм | 600 |
| Глубина, мм | 630 |
| Высота, мм | 1180 |
| Вес (без упаковки), кг | 190 |
| Вес (с упаковкой), кг | 209 |

Планетарный миксер [Sigma CHEF 30](#) 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 подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 350x365 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.