

Коммерческое предложение от 19.04.2026

Миксер планетарный Sigma CHEF 30

Цена с НДС: 523 161 руб.

Артикул: **610128**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
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.