

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Миксер планетарный Rollmatic BULLino 12

Цена с НДС: 209 841 руб.

Артикул: **442112**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольный
Объем дежи, л	12
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.37
Ширина, мм	430
Глубина, мм	480
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	48

Миксер планетарный [Rollmatic BULLino 12](#) - это особый вид миксера с насадкой вращающейся вокруг своей оси, как планеты вращаются вокруг солнца. В оборудовании используется технология тщательного и быстрого перемешивания ингредиентов путем разнонаправленного вращения насадки и привода. Агрегат используется на предприятиях общественного питания и торговых точках различного типа для приготовления теста, кремов, муссов, пюре, соусов и фарша из любого мяса. Для безопасного перемешивания дежа выполнена из нержавеющей стали. Планетарный миксер стал настолько популярен, что начал использоваться в домашних условиях.

Технические характеристики:

- Корпус - окрашенная сталь, крышка - ударопрочный пластик.
- Ручной подъемник дежи.
- В комплект входят дежа из нержавеющей стали и инструменты (спираль, венчик, лопатка).
- Максимальный объем теста - 3,5 кг.
- Автоматическое отключение миксера при опускании дежи.
- Автоматическое отключение миксера при открывании защитного экрана.
- Полноценная защита двигателя от перегрева.
- Снабжен защитным экраном, предотвращающим попадание рук оператора в зону вращения рабочих органов миксера.

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