

Коммерческое предложение от 14.06.2026

Миксер планетарный Rollmatic Bull 40

Цена с НДС: 654 236 руб.

Артикул: **796046**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	610
Глубина, мм	830
Высота, мм	1380
Вес (без упаковки), кг	210
Вес (с упаковкой), кг	248

Миксер планетарный [Rollmatic Bull 40](#) - 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:

- Изменяемая скорость, инвертор или 3-позиционный переключатель.
- В качестве опции возможна установка понижающего комплекта на 20 литров.
- Ручной подъемник дежи с механическим манипулятором, электрический – опция.
- Мощная установка для применения в различных сферах.
- В комплект входят дежа из нержавеющей стали и инструменты (спираль, венчик, лопатка).
- Съёмная защитная решетка, облегчает чистку.
- Миксер оборудован таймером.
- Незаменимая установка, как для кондитерских, так и для пекарен.
- Электромехан. панель управления

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