COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Миксер планетарный Rollmatic Bull 100

Цена с НДС: 1 816 898 руб.

Артикул: **862621**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	100
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	860
Глубина, мм	1120
Высота, мм	1890
Вес (без упаковки), кг	580
Вес (с упаковкой), кг	636

Миксер планетарный Rollmatic Bull 100 - 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.

Особенности:

- Изменение скорости посредством инвертора.
- Электрический подъемник дежи с двойным цепным приводом.
- Дежа из нержавеющей стали, на колесиках
- Инструменты из нержавеющей стали (спираль, венчик, лопатка).
- Съемная защитная решетка, облегчает чистку.
- Встроенный таймер.
- Применяется в средних и крупных пекарнях.

Характеристики:

- Вариатор скорости.
- Автоматическое отключение миксера при опускании дежи.
- Автоматическое отключение миксера при открывании защитного экрана.
- Полноценная защита двигателя от перегрева.
- Снабжен съемной защитной решеткой, предотвращающей попадание рук оператора в зону вращения рабочих органов миксера.

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