COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Миксер планетарный Rollmatic Bull 160



Цена с НДС: 2 163 351 руб.

Артикул: **455085**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	160
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.5
Ширина, мм	920
Глубина, мм	1200
Высота, мм	2200
Вес (без упаковки), кг	808
Вес (с упаковкой), кг	875

Миксер планетарный Rollmatic Bull 160 - 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.
- Встроенный таймер.

Характеристики:

- Съемная решетка.

- Дежа из нержавеющей стали.
- Венчик для взбивания яиц, яичных белков, сливок, приготовления муссов и т.п.
- Лопатка для замеса жидкого теста для блинов, вафель, бисквитов, приготовления соусов, кремов, пюре и пр.
- Крюк для замеса дрожжевого теста при выпечке хлеба, пиццы, кондитерских изделий.

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