

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Миксер планетарный FIMAR PLN20BV

Цена с НДС: 250 959 руб.

Артикул: **472237**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения венчика, об/мин	120от 30 до 120
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.5
Ширина, мм	550
Глубина, мм	400
Высота, мм	640
Вес (без упаковки), кг	47
Вес (с упаковкой), кг	55

Планетарный миксер [FIMAR PLN20BV](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: для пиццы, для хлебобулочных и кондитерских изделий, песочного, бисквита и беже, а также для замеса соусов и взбитых сливок. Управление при помощи механической панели. Модель оснащена таймером (от 0 до 30 мин.), микровыключателем на защитном приспособлении емкости и вариатором с инвертором. Материал крюка и лопатки - алюминий, материал емкости и венчика - нержавеющая сталь, материал верхнего картера - АБС-пластик, материал защиты емкости - поликарбонат, корпус покрыт антикоррозийной краской.

В комплекте поставки крюк, лопатка и венчик.

Технические характеристики:

- Съёмная дежа
- Быстроразъёмное крепление рабочих органов
- Габариты в упаковке: 490x750x900 мм
- Объем упаковки: 0,331 м3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.