

Коммерческое предложение от 19.04.2026

Миксер планетарный FIMAR PLN20M

Цена с НДС: 329 240 руб.

Артикул: **444768**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 30 до 120
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	700
Глубина, мм	500
Высота, мм	1200
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	136

Планетарный миксер [FIMAR PLN20M](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: для пиццы, для хлебобулочных и кондитерских изделий, песочного, бисквита и безе, 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 - нержавеющей сталь, материал верхнего картера - АБС-пластик, материал защиты емкости - поликарбонат, корпус покрыт антикоррозийной краской.

В комплекте крюк, лопатка и венчик.

Технические характеристики:

- Съёмная дежа
- Быстроразъёмное крепление рабочих органов
- Скорость вращения: 30 / 60 / 120 об/мин.
- Габариты в упаковке: 890x680x1400 мм
- Объем упаковки: 0,847 м³

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

Цены указаны с учетом НДС.