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 FIMAR IP/30 F



Цена с НДС: 280 565 руб.

Артикул: **257460**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 78 до 309 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	580
Глубина, мм	650
Высота, мм	1050
Вес (без упаковки), кг	195
Вес (с упаковкой), кг	220

Планетарный миксер FIMAR IP/30 F предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской. Дежа, венчик и сетчатая крышка выполнены из нержавеющей стали, спираль и лопатка - из алюминия.

Особенности:

- Защита двигателя от перегрузок
- Съемная дежа
- Быстроразъемное крепление рабочих органов
- Прорезиненные ножки

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: ø 370x350 мм
- Скорость вращения: 78 / 179 / 309 об/мин.
- Габариты в упаковке: 800x670x1240 мм

- Объем упаковки: 0,472 м3

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