

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный Bear Varimixer AR30 VL-1S

Цена с НДС: 1 405 422 руб.

Артикул: **573668**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Дания
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 57 до 311 об/мин
Вращение дежи	Да
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	520
Глубина, мм	910
Высота, мм	1210
Вес (без упаковки), кг	170
Вес (с упаковкой), кг	205

Планетарный миксер [Bear Varimixer AR30 VL-1S](#) предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена автоматической панелью управления VL-1S и бесступенчатым регулятором скорости.

Комплектация:

- Дежа из нержавеющей стали с ручками [CR30-75M](#)
- Крюк из нержавеющей стали [RN30-78M](#)
- Лопатка [RN30-27.2M](#)
- Венчик из нержавеющей стали [CR30-28](#)
- Фиксированная защитная решетка из нержавеющей стали

Особенности:

- Цифровой таймер с отображением минут и секунд для точного перемешивания
- Газовый демпфер обеспечивает плавное опускание дежи

- Автоматическое опускания дежи по таймеру
- Кнопка для пуска и остановки
- Кнопки с двойными функциями:
 - Электронный подъем дежи
 - Электронная регулировка скорости
- Возможность автоматического опускания дежи по окончании операции
- Когда миксер останавливается, скорость уменьшается до минимума
- Аварийная остановка
- Дежа устанавливается в механизм захвата и одним движением поднимается в рабочее положение. По завершении процесса смешивания дежа так же легко снимается
- Уникальный двигатель работает мощно и тихо
- Панель обладает гладкой ровной поверхностью с утопленными кнопками и резиновыми уплотнениям для улучшения гигиены
- Сваренные опоры из нержавеющей стали, которые могут быть приварены к полу
- Крепится на полу, поэтому его можно безопасно использовать в камбузе на судне
- Дежа и рабочие инструменты пригодны для очистки в посудомоечной машине
- Винты без шлицев для предотвращения загрязнениями бактериями
- Дополнительное уплотнение в месте ввода кабеля защищает от проникновения воды
- Предотвращает попадание воды через вентиляционную решетку

Дополнительные характеристики:

- Продукт / объем / инструмент:
 - Яичные белки / 3,5 л / венчик
 - Взбитые сливки / 7,5 л / венчик
 - Майонез / 24 л / венчик
 - Масло с зеленью / 17 кг / лопатка
 - Картофельное пюре / 18 кг / венчик
 - Тесто для хлеба 50% / 16 кг / крюк для теста
 - Тесто для хлеба 60% / 22 кг / крюк для теста
 - Тесто для чаббата 70% / 22 кг / крюк для теста
 - Кексы / 18 кг / лопатка
 - Слоеное тесто / 7 кг / венчик
 - Мясной фарш / 25 кг / лопатка
 - Глазурь / 20 кг / лопатка
 - Тесто для пончиков 50% / 18 кг / крюк для теста

Опции (заказываются отдельно):

- Исполнение из нержавеющей стали
- Привод
- Насадка-мясорубка
- Насадка-овощерезка
- Тележка для перемещения дежи [22AR30](#)
- Скребок с лезвием из нейлона [42CR30P](#)
- Съёмное ограждение из пластика
- Съёмное ограждение из нержавеющей стали

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

Цены указаны с учетом НДС.