COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Миксер планетарный Sigma CHEF 40



Цена с НДС: 758 346 руб.

Артикул: **282972**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	6
Скорость вращения венчика, об/мин	350
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	700
Глубина, мм	920
Высота, мм	1355
Вес (без упаковки), кг	190
Вес (с упаковкой), кг	209

Планетарный миксер Sigma CHEF 40 используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности, взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Рабочие части и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Спираль

Особенности:

- Высокий крутящий момент на медленной скорости
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом
- Электронный вариатор скорости
- 6 скоростей

- Автоматизированый подьем дежи

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 400х370 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Корпус из нержавеющей стали
- Система подогрева дежи
- Сливной кран для перелива готового продукта из чаши миксера в другую ёмкость
- Понижающая дежа и рабочие органы

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