

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный Bear Varimixer AR40 VL-1S

Цена с НДС: 1 389 106 руб.

Артикул: **470174**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Дания
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 53 до 294 об/мин
Вращение дежи	Да
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	520
Глубина, мм	910
Высота, мм	1210
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	205

Планетарный миксер [Bear Varimixer AR40 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 [R40-75M](#) на 40 л
- Крюк из нержавеющей стали [R40-78M](#)
- Лопатка из нержавеющей стали [R40-27.2M](#)
- Венчик из нержавеющей стали [R40-28M](#)
- 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 / 6 л / венчик
 - Взбитые сливки / 10 л / венчик
 - Майонез / 32 л / венчик
 - Масло с зеленью / 25 кг / лопатка
 - Картофельное пюре / 23 кг / венчик
 - Тесто для хлеба 50% / 22 кг / крюк для теста
 - Тесто для хлеба 60% / 30 кг / крюк для теста
 - Тесто для чаббата 70% / 30 кг / крюк для теста
 - Кексы / 24 кг / лопатка
 - Слоеное тесто / 10 кг / венчик
 - Мясной фарш / 30 кг / лопатка
 - Глазурь / 29 кг / лопатка
 - Тесто для пончиков 50% / 25 кг / крюк для теста

Опции (заказываются отдельно):

- Исполнение из нержавеющей стали
- Привод
- Насадка-мясорубка
- Насадка-овощерезка
- Тележка для перемещения дежи [22AR40](#)
- Скребок с лезвием из нейлона [42AR41P](#)
- Съёмное ограждение из пластика
- Съёмное ограждение из нержавеющей стали

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

Цены указаны с учетом НДС.