

## Коммерческое предложение от 30.05.2025

Наименование товара: Миксер планетарный Sigma VM 20

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser\\_planetarnyj\\_sigma\\_vm\\_20](https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_sigma_vm_20)



### Описание

Планетарный миксер **Sigma VM 20** 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. Корпус и рабочие части выполнены из нержавеющей стали.

### **Комплектация:**

- Дежа
- Венчик
- Лопатка
- Крюк

### **Особенности:**

- Защитный экран
- Таймер
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом

- Все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании

### **Дополнительные характеристики:**

- Размер дежи: 315x290 мм

### **Характеристики**

Установка	напольный
Объем дежи	20 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	7
Скорость вращения венчика	от 40 до 160 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	0.9 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	710 мм
Высота	840 мм
Вес (без упаковки)	108 кг
Вес (с упаковкой)	128 кг
Цвет	металлический, нерж. сталь
Страна производства	Италия

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.