COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Миксер планетарный FIMAR EasyLine B40K 380В



Цена с НДС: 307 706 руб.

Артикул: **648107**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 84 до 270 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.3
Ширина, мм	572
Глубина, мм	622
Высота, мм	970
Вес (без упаковки), кг	151
Вес (с упаковкой), кг	184

Миксер планетарный FIMAR EasyLine B40K на 380В 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 механической панелью управления и имеет 3 скорости: 84/151/270 об/мин. Таймер на 60 минут. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской. Дежа, венчик и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали; крюк и лопатка - из алюминия. На защитной решетке и деже предусмотрен микровыключатель.

В комплект поставки входят крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

- Съемная дежа на 40л
- Таймер 0-60 мин.
- Быстроразъемное крепление рабочих органов
- Прорезиненные ножки

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 84/151/270 об/мин.
- Габариты в упаковке: 725х650х1135 мм
- Объем упаковки: 0,534 м3

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