COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Миксер планетарный Bear Varimixer AR30 VL-1S



Цена с НДС: 1 342 922 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
- Съемное ограждение из пластика
- Съемное ограждение из нержавеющей стали

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