



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Предлагаем Вашему вниманию планетарные миксеры фирмы Sigma (Италия)



Предназначены для приготовления различных видов теста: дрожжевого, заварного, белкового, бисквитного, а также взбивания сливок, перемешивания мясного фарша и картофельного пюре.

Планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес тестовой массы по всему объему дежи.

- различаются модели:
 - настольные и напольные;
- продолжительность замеса задается с помощью таймера;
- электронная панель управления;
 - автоматический подъем и опускание дежи (кроме 10,20 и 30л);
 - 7 скоростей вращения (для моделей **BM**);
 - переключение скоростей с помощью рукоятки во время движения насадок;
 - тип трансмиссии – ременная передача;
 - оснащены съемной защитной решеткой;
 - напряжение **380 В**;
 - в комплекте:
 - 1 дежа (нерж.сталь);
 - венчик;
 - лопатка;
 - крюк.



BM-60R
BM-80R



BM-20HR
BM-30R
BM-40R



BM-10R
BM-20R

Дополнительно:

- возможно изготовление оборудования на 220 В;
- возможно исполнение из нержавеющей стали (минимальная партия от 5 шт);
- могут быть снабжены дополнительными аксессуарами:
 - дежи, скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема;

| Модель | Объем дежи, л | Мощность, кВт | Масса, кг | Кол-во оборотов*, об./мин | Габаритные размеры, мм | Цена, руб. |
|---------------------------|---------------|---------------|-----------|---------------------------|------------------------|------------|
| Настольные миксеры | | | | | | |
| BM-10R | 10 | 0,5 | 55 | 40...150 | 560x600x775 | см. прил. |
| BM-20R | 20 | 0,9 | 108 | | 605x735x840 | см. прил. |
| Напольные миксеры | | | | | | |
| BM-20HR | 20 | 0,9 | 128 | 40...150 | 605x735x1180 | см. прил. |
| BM-30R | 30 | 1,1 | 130 | | 605x735x1180 | см. прил. |
| BM-40R | 40 | 1,5 | 204 | 33,5...145 | 700x910x1355 | см. прил. |
| BM-60R | 60 | 2,2 | 280 | 98...146 | 730x985x1490 | см. прил. |
| BM-80R | 80 | 3 | 300 | 35...145 | 730x985x1490 | см. прил. |

*Обороты месильного органа относительно дежи



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Серия POWER MIX:

В моделях этой серии установка и замена дежи возможна без снятия рабочих насадок, что существенно сокращает время работы.

- корпус из окрашенной стали;
- электронная программируемая панель управления;
- память на 10 программ;
- 5 скоростей вращения;
- электронный вариатор;
- таймер;
- дисплей, отображающий скорость вращения месильного органа;
- тип трансмиссии: ременная передача;
- автоматический подъем и опускание дежи;
- съемный защитный пластиковый экран;
- щуп для проверки температуры продуктов;
- электрические характеристики: 380В / 3фазы / 50Гц;
- в комплекте: дежа, лопатка, спираль, венчик, щуп.



PE 60
PE 70



PE 80
PE 100



PE 120
PE 160

| Модель | Объем дежи, л | Мощность, кВт | Кол-во оборотов*, об./мин | Габаритные размеры, мм | Вес, кг | Цена, руб. |
|--------|---------------|---------------|---------------------------|------------------------|---------|------------|
| PE 60 | 60 | 2.2 | 45...160 | 770x1000x1750 | 290 | см. прил. |
| PE 70 | 75 | 3.0 | | 770x1000x1750 | 300 | см. прил. |
| PE 80 | 80 | 4.0 | | 770x1030x1960 | 570 | см. прил. |
| PE 100 | 100 | 4.0 | | 770x1030x1960 | 570 | см. прил. |
| PE 120 | 120 | 4.0 | | 980x1115x2045 | 580 | см. прил. |
| PE 160 | 160 | 5,5 | | 980x1115x2045 | 595 | см. прил. |

* Обороты месильного органа относительно дежи

Возможно оснащение дежи аэрированием массы



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Миксеры серии CHEF

Миксеры CHEF являются оптимальным решением для отелей, ресторанов, небольших кондитерских цехов и предприятий общественного питания.

- уникальное сочетание профессионального качества исполнения и компактных размеров;
- настольное и напольное исполнение;
- корпус изготовлен из окрашенной стали;
- электронная панель управления;
- 6 предварительно установленных скоростей;
- электронный инвертер;
- съемная защитная решетка;
- автоматическое поднятие и опускание дежи (для 40 и 60л);
- напряжение: **220В**;
- в комплекте: дежа, лопатка, спираль, венчик.



CHEF 7.5
CHEF 10
CHEF 20



CHEF 20H
CHEF 30



CHEF 40
CHEF 60

| Модель | Объем дежи, л | Мощность, кВт | Кол-во оборотов*, об./мин | Габаритные размеры, мм | Вес, кг | Цена, руб. |
|----------|---------------|---------------|---------------------------|------------------------|---------|------------|
| CHEF 7,5 | 7,5 | 0,25 | 32... 153 | 365x440x613 | 33 | см. прил. |
| CHEF 10 | 10 | 0.55 | 36... 145 | 560x600x775 | 55 | см. прил. |
| CHEF 20 | 20 | 0.75 | 40... 160 | 605x735x840 | 80 | см. прил. |
| CHEF 20H | 20 | 0.75 | | 605x735x1180 | 95 | см. прил. |
| CHEF 30 | 30 | 1.1 | 36... 145 | 605x735x1180 | 100 | см. прил. |
| CHEF 40 | 40 | 1.5 | 40... 152 | 700x910x1355 | 160 | см. прил. |
| CHEF 60 | 60 | 2.2 | 40... 150 | 730x985x1490 | 240 | см. прил. |

* Обороты месильного органа относительно дежи

- могут быть снабжены дополнительными аксессуарами:
 - дежи, скребки, специальные венчики, тележки для дёж, прозрачные защитные устройства, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема.








КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Дополнительно:

| | Наименование | Цена, руб. | |
|---|--|---|-----------|
| ДЕЖИ | | | |
|  | Дежа из нержавеющей стали | к модели CHEF 7.5 | см. прил. |
| | | к модели VM-10 | см. прил. |
| | | к модели VM-20 | см. прил. |
| | | к модели VM-30 | см. прил. |
| | | к модели VM-40 | см. прил. |
| | | к модели VM-60 | см. прил. |
| | | к модели VM-80 | см. прил. |
| | | к моделям серии PE: - на 100 л, - на 120 л, - на 160 л | см. прил. |
| НАСАДКИ | | | |
|  | Венчик из нержавеющей стали (толщина стали 3 мм) | к модели VM-10 | см. прил. |
| | | к модели VM-20 | см. прил. |
| | | к модели VM-30 | см. прил. |
| | | к модели VM-40 | см. прил. |
| | | к модели VM-60 | см. прил. |
| | | к модели VM-80 | см. прил. |
| | Венчик из нержавеющей стали (толщина стали 4 мм) | к модели VM-20 | см. прил. |
| | | к модели VM-30 | см. прил. |
| | | к модели PE 100 | см. прил. |
| | | к модели PE 120 | см. прил. |
| | Венчик из нержавеющей стали (толщина стали 5 мм) | к модели PE 160 | см. прил. |
| | | к модели VM-40 | см. прил. |
| Венчик из нержавеющей стали (толщина стали 6 мм) | к модели VM-60 | см. прил. | |
| | к модели VM-80 | см. прил. | |
| | к модели PE 100 | см. прил. | |
| | к модели PE 120 | см. прил. | |
| | к модели PE 160 | см. прил. | |
| | к модели VM-80 | см. прил. | |
|  | Спираль | к модели CHEF 7.5 | см. прил. |
| | | к модели VM-10 | см. прил. |
| | | к модели VM-20 | см. прил. |
| | | к модели VM-30 | см. прил. |
| | | к модели VM-40 | см. прил. |
| | | к модели VM-60 | см. прил. |
|  | Лопатка | к модели VM-80 | см. прил. |
| | | к модели CHEF-7.5 | см. прил. |
| | | к модели VM-10 | см. прил. |
| | | к модели VM-20 | см. прил. |
| | | к модели VM-30 | см. прил. |
| | | к модели VM-40 | см. прил. |
| | | к модели VM-60 | см. прил. |
| | | к модели VM-80 | см. прил. |
| | | к модели PE 100 | см. прил. |
| | | к модели PE 120 | см. прил. |
|  | Скребок | к модели PE 160 | см. прил. |
| | | к модели CHEF-7.5 | см. прил. |
| | | к модели VM-10 | см. прил. |
| | | к модели VM-20 | см. прил. |
| | | к модели VM-30 | см. прил. |
| | к модели VM-40 | см. прил. | |



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

| | | | |
|-------------------------|---|--------------------------|-----------|
| | | к модели ВМ-60 | см. прил. |
| | | к модели ВМ-80 | см. прил. |
| | | к моделям РЕ 100/120/160 | см. прил. |
| КОМПЛЕКТ НАСАДОК | | | |
| | Комплект: дежа и насадки меньшего объема | для ВМ-20 (дежа на 10 л) | см. прил. |
| | | для ВМ-30 (дежа на 20 л) | см. прил. |
| | | для ВМ-40 (дежа на 20 л) | см. прил. |
| | | для ВМ-60 (дежа на 20 л) | см. прил. |
| | | для ВМ-60 (дежа на 40 л) | см. прил. |
| ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ДЕЖИ | | | |
| | Тележка для дежи | к модели ВМ30 | см. прил. |
| | | к модели ВМ40 | см. прил. |
| | | к модели ВМ60 | см. прил. |
| | | к модели ВМ80 | см. прил. |

Фабрика оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструктивные особенности без предварительного уведомления.

Предлагаем Вашему вниманию
 планетарные миксеры Sigma
 Действителен с 26.09.17

| Модель | Цена, руб |
|---|-----------|
| <i>Настольные миксеры</i> | |
| BM 10R | 173 930 |
| BM 20R | 241 600 |
| <i>Напольные миксеры</i> | |
| BM 20HR | 258 690 |
| BM 30R | 304 300 |
| BM 40R | 388 820 |
| BM 60R | 483 540 |
| BM 80R | 602 480 |
| <i>Миксер</i> | |
| PE100 | 1 035 300 |
| PE120 | 1 481 310 |
| PE160 | 1 593 180 |
| CHEF 7.5 | 109 690 |
| CHEF 10 | 160 070 |
| AEROMIX 60 | 756 180 |
| <i>Дополнительные насадки и дежи, тележки</i> | |
| Дежа для BM 10 (10 л) | 17 900 |
| Дежа для BM 20 (20 л) | 22 520 |
| Дежа для BM 20H | 22 520 |
| Дежа для BM 30 (30 л) | 31 760 |
| Дежа для BM 40 (20 л) | 20 790 |
| Дежа для BM 40 (40 л) | 33 490 |
| Дежа для BM 60 (40 л) | 0 |
| Дежа для BM 60 (60 л) | 48 060 |
| Дежа для BM 80 (80 л) | 78 530 |
| Венчик для BM 10 (3 мм, нерж.) | 10 970 |
| Венчик для BM 20 (4 мм, нерж.) | 12 130 |
| Венчик для BM 40 (5 мм, нерж.) | 18 010 |
| Спираль для мод. BM-40 | 12 990 |
| Взбиватель плоский для BM 10 | 6 970 |
| Взбиватель плоский для BM 20 | 6 930 |
| Взбиватель плоский для BM 40 | 11 550 |
| Взбиватель плоский для BM 60 | 15 010 |
| Комплект насадок BM 20 (дежа 10л) | 39 260 |
| Комплект насадок BM 30 (дежа 20л) | 51 390 |
| Комплект насадок BM 40 (дежа 20л) | 53 120 |
| Комплект насадок BM 60 (дежа 40л) | 70 440 |
| Тележка под дежу для BM 40 | 26 290 |
| Тележка под дежу для BM 60 | 32 650 |
| Тележка под дежу для BM 80 | 39 350 |