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 Danler MS-40



Цена с НДС: 202 436 руб.

Артикул: **252762**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	4
Скорость вращения венчика, об/мин	от 116 до 428 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.13
Ширина, мм	620
Глубина, мм	640
Высота, мм	1070
Вес (без упаковки), кг	132
Вес (с упаковкой), кг	192

Планетарный миксер Danler MS-40 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 в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки входят дежа, венчик, лопатка и крюк.

Особенности:

- Автоматический таймер работы рабочего органа (от 0 до 60 минут)
- Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены
- Удобное поднятие и опускание дежи за счет рычажного механизма
- Возможность смены дежи без снятия месильного органа
- Системы безопасности для предотвращения травмирования оператора: защитная решетка, автоматическое отключение месильного органа при опускании дежи
- Специальные усиленные ремни «ACROU» (производства США), которые обеспечивают высокую надежность и долговечность, а также минимальный уровень вибрации и шума
- Корпус из углеродистой стали, окрашенной молотковой эмалью
- Передняя панель корпуса, дежа и все части, соприкасающиеся с взбиваемой массой, из нержавеющей стали
- Возможность регулировки высоты ножек для устранения неровностей пола

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 116 / 169 / 291 / 428 об/мин.

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