

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный Danler MS-60

Цена с НДС: 570 720 руб.

Артикул: **684447**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	4
Скорость вращения венчика, об/мин	от 61 до 244 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.9
Ширина, мм	740
Глубина, мм	1040
Высота, мм	1520
Вес (без упаковки), кг	379
Вес (с упаковкой), кг	412.5

Планетарный миксер [Danler MS-60](#) 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
- Откатная дежа с амортизирующими колесами
- Электрический привод подъема и опускания дежи
- 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: 61 / 90 / 160 / 244 об/мин.

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