

## Коммерческое предложение от 04.06.2026

### Миксер планетарный Danler MD-60

**Цена с НДС: 393 800 руб.**

Артикул: **714047**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 160 до 480
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.55
Ширина, мм	640
Глубина, мм	950
Высота, мм	1375
Вес (без упаковки), кг	214
Вес (с упаковкой), кг	235.4

Планетарный миксер [Danler MD-60](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различного вида теста жидкой консистенции и для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок. В модели установлена электромеханическая панель управления, защитная решетка и высокопроизводительный двигатель. Материал корпуса - электростатическая краска, материал верхней крышки - ударопрочный пластик, материал дежи - нержавеющая сталь AISI 304, материал решетки и венчика - нержавеющая сталь, материал лопатки и клюка - нержавеющая хромоникелевый сплав.

*В комплекте дежа с 2 ручками, венчик, лопатка и крюк.*

#### Технические характеристики:

- Мощность двигателя: 1,5 кВт
- Ступени частоты вращения: 160 / 240 / 480 об/мин.
- Диапазон регулировки таймера: от 0 до 30 мин. с шагом 1 мин.
- Толщина стальной стенки корпуса: 4 мм
- Толщина пластиковой стенки корпуса: 3,8 мм
- Толщина стенки дежи: 1,6 мм

- Ступенчатая регулировка частоты вращения насадок
- Механический таймер для установки времени работы
- Рычажный механизм подъема и опускания дежи с клиноременной передачей
- Минимальный зазор между дежой и лопаткой для эффективного равномерного перемешивания
- Надежная фиксация с возможностью быстрой замены дежи и насадок
- Регулируемая по высоте задняя винтовая опора для компенсации неровностей пола
- Контроль безопасности:
  - Автоматическая остановка при открывании защитной решетки
  - Автоматическое отключение при перегрузке сети
  - Кнопка аварийного отключения
  - Стрелка направления вращения на корпусе
  - Индикация питания
- Устойчивые к химическим и термическим реакциям материалы исполнения контактирующих с пищевыми продуктами компонентов
- Низкий уровень вибрации и шума
- Простота управления и обслуживания
- Промышленное исполнение для длительной интенсивной эксплуатации с возможностью круглосуточной работы с небольшими перерывами
- Эргономичный дизайн

**Опционально доступно к заказу:**

- Вариатор плавной регулировки частоты вращения
- Электрический привод подъема и опускания дежи
- Тележка из нержавеющей стали для перемещения дежи

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.