COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Миксер планетарный Danler MD-120



Цена с НДС: 1 003 500 руб.

Артикул: **933922**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	120
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика, об/мин	от 1от 100 до 520
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.05
Ширина, мм	1025
Глубина, мм	1180
Высота, мм	2015
Вес (без упаковки), кг	550
Вес (с упаковкой), кг	605

Планетарный миксер Danler MD-120 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 цифровая панель управления и съемной дежой. Материал корпуса - сталь, материал верхней крышки - ударопрочный пластик, материал дежи - нержавеющая сталь AISI 304, материал решетки и венчика - нержавеющая сталь, материал лопатки и клюка - нержавеющая сталь.

В комплекте дежа, венчик, лопатка и крюк.

Технические характеристики:

- Автоматический таймер работы рабочего органа (от 0 до 60 минут)
- Плавное регулирование скорости вращения месильного органа.
- 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
- Возможность регулировки высоты ножек для устранения неровностей пола

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