

## Коммерческое предложение от 20.06.2026

### Миксер планетарный Danler MS-150

**Цена с НДС: 1 637 705 руб.**

Артикул: **427790**

**Есть в наличии**



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	150
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	4
Скорость вращения венчика, об/мин	от 76 до 370 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.5
Ширина, мм	1390
Глубина, мм	1125
Высота, мм	1965
Вес (без упаковки), кг	560
Вес (с упаковкой), кг	600

Планетарный миксер [Danler MS-150](#) 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:**

- 4 скорости вращения: от 0 до 580 об/мин.

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