

Коммерческое предложение от 19.06.2026

Миксер планетарный Empero EMP.10

Цена с НДС: 162 482 руб.

Артикул: **817008**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	10
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	1400
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	410
Глубина, мм	535
Высота, мм	720
Вес (без упаковки), кг	52
Вес (с упаковкой), кг	60

Планетарный миксер [Empero EMP.10](#) используется для замеса разного теста и приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, таймером, регулировкой скорости, датчиком безопасности, съемной дежей, защитной решеткой, венчиком и эргономичной ручкой. Материал дежи и насадки - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Функция запуска с контролем скорости
- Размер емкости: 260x200 мм
- Работает плавно и без шума

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

Цены указаны с учетом НДС.