COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Миксер планетарный Kocateq M 20 APLE



Цена с НДС: 99 468 руб.

Артикул: **962275**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Число скоростей	10
Скорость вращения венчика, об/мин	503от 60 до 503
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	482
Глубина, мм	602
Высота, мм	807
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	150

Миксер планетарный Kocateq M 20 APLE используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса теста, взбивания сливок и белка, перемешивания фруктового творога, пюре, мясного фарша и других продуктов. Модель оснащена электронным управлением, ручным подъемом дежи и защитой от перегрузок двигателя. Материал дежи - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте венчик, крюк и лопатка.

Технические характеристики:

- Максимальная загрузка:
  - Дежи: 7,5 кг
  - Муки: 5 кг
- Скорость при работе:
  - С крюком: от 60 до 240 об/мин.
  - С лопаткой: от 60 до 320 об/мин.
  - С венчиком: от 60 до 503 об/мин.
- Частота: 50 Гц
- 3 режима работы: венчик, крюк и лопатка
- 10 скоростей для каждого из режимов
- Выбор необходимой скорости в зависимости от ингредиентов и текстуры

- Возможность сохранения в памяти скорости для высокой, средней и низкой передачи
- 2 функции таймера: по часовой стрелке и обратного отсчета
- Инверторный двигатель
- Низкая тепловая мощность
- Устойчивый к колебаниям напряжения двигатель
- Устойчивость к коррозии и влаге
- Низкий уровень шума

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