

Коммерческое предложение от 03.08.2025

Миксер планетарный Kocateq M 20 APL

Цена с НДС:

Артикул: **253175**

Под заказ



| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Ю. Корея |
| Тип установки | напольный |
| Объем дежи, л | 20 |
| Число скоростей | 10 |
| Скорость вращения венчика, об/мин | от 60 до 503 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1 |
| Ширина, мм | 484 |
| Глубина, мм | 602 |
| Высота, мм | 807 |
| Вес (без упаковки), кг | 130 |
| Вес (с упаковкой), кг | 150 |

Миксер планетарный [Kocateq M 20 APL](#) 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 электромеханическим 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
- Механический переключатель 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.