COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 40 VAR



Цена с НДС: 384 902 руб.

Артикул: **482050**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вариатор (плавная регулировка)	да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	850
Глубина, мм	700
Высота, мм	1500
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	260

Миксер планетарный Vortmax VPM 40 VAR 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 водонепроницаемой панелью управления, таймером, регулировкой положения дежи и защитной крышкой. Материал защитной крышки - нержавеющая сталь, материал корпуса - окрашенная антикоррозийной электростатической краской сталь, материал чаши - нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте венчик, крюк и лопатка.

Технические характеристики:

- Вместимость: 10 кг (мука с 60%-ной гидратацией)
- Производительность: от 130 до 400 блюд за одну порцию
- Скорость вращения: 21/201 об/мин
- Таймер: 30 мин
- Включение миксера при правильной установки дежи и защитной решетки
- Мощный асинхронный двигатель с электронным изменением частоты вращения
- Планетарная система с защитой от воды
- Интенсивное, быстрое и однородное перемешивание без образования "мертвых зон"

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