

Коммерческое предложение от 17.04.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 30 VAR 220V

Цена с НДС: 279 121 руб.

Артикул: **205838**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 21 до 201
Вариатор (плавная регулировка)	да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	770
Глубина, мм	710
Высота, мм	1400
Вес (без упаковки), кг	170
Вес (с упаковкой), кг	200

Миксер планетарный [Vortmax VPM 30 VAR 220V](#) 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 - нержавеющей сталь, материал корпуса - окрашенная антикоррозийной электростатической краской сталь, материал чаши - нержавеющей сталь [AISI 304](#).

В комплекте венчик, крюк и лопатка.

Технические характеристики:

- Вместимость: 7.5 кг (мука с 60%-ной гидратацией)
- Производительность: от 100 до 300 блюд за одну порцию
- Скорость вращения: 21/201 об/мин
- Таймер: 30 мин
- Включение миксера при правильной установке 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.