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 30 VAR 220V



Цена с НДС: 287 250 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	201от 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 - нержавеющая сталь, материал корпуса - окрашенная антикоррозийной электростатической краской сталь, материал чаши - нержавеющая 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 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.