COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 60 3V



Цена с НДС: 372 034 руб.

Артикул: **699763**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	68 / 136 / 201
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.85
Ширина, мм	850
Глубина, мм	700
Высота, мм	1500
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	260

Миксер планетарный Vortmax VPM 60 3V 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: 15 кг (мука с 60%-ной гидратацией)
- Производительность: от 200 до 600 блюд за одну порцию
- Скорость вращения: 68/136/201 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.