

Коммерческое предложение от 17.04.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 20 VAR 220V

Цена с НДС: 258 217 руб.

Артикул: **966235**

Под заказ



| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Тип установки | напольный |
| Объем дежи, л | 20 |
| 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 | 550 |
| Глубина, мм | 750 |
| Высота, мм | 1400 |
| Вес (без упаковки), кг | 140 |
| Вес (с упаковкой), кг | 170 |

Миксер планетарный [Vortmax VPM 20 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:

- Загрузка муки: 5 кг (влажность 60 %)
- Производительность: от 65 до 200 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.