

Коммерческое предложение от 19.04.2026

Миксер планетарный WLBake PM60 VAR

Цена с НДС: 690 645 руб.

Артикул: **757175**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 56 до 320 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	680
Глубина, мм	1000
Высота, мм	1600
Вес (без упаковки), кг	280
Вес (с упаковкой), кг	308

Планетарный миксер [WLBake PM60 VAR](#) предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят тележка для дежи и 3 насадки: венчик, лопатка и спираль.

Технические характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Тип трансмиссии - ременная передача
- Таймер
- Защитная крышка с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии
- Опционально доступны к заказу дежа на колесах и комплект насадок уменьшенного объема

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.