COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 30 3V



Цена с НДС: 265 737 руб.

Артикул: **614785**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	68 / 136 / 201
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.9
Ширина, мм	620
Глубина, мм	920
Высота, мм	1250
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	190

Миксер планетарный Vortmax VPM 30 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 и венчика - нержавеющая сталь, материал лопатки и крюка - алюминий, материал корпуса - окрашенная антикоррозийной электростатической краской сталь, материал чаши - нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте дежа, венчик, крюк и лопатка.

Технические характеристики:

- Диаметр дежи: 360 мм
- Вместимость: 7.5 кг (мука с 60%-ной гидратацией)
- Производительность: от 100 до 300 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.