

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 20 3V

Цена с НДС: 225 794 руб.

Артикул: **932890**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения венчика, об/мин	201 от 21 до 201
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.9
Ширина, мм	560
Глубина, мм	700
Высота, мм	1100
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	140

Миксер планетарный [Vortmax VPM 20 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, дежи 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: 320 мм
- 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.