COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 20 3V



Цена с НДС: 244 227 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	201от 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 (влага 60 %)
- Производительность: от 65 до 200 блюд за одну порцию
- Скорость вращения: 21-201 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.