

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 80 VAR

Цена с НДС: 796 786 руб.

Артикул: **762467**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	80
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	380
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	800
Глубина, мм	1000
Высота, мм	1500
Вес (без упаковки), кг	320
Вес (с упаковкой), кг	350

Миксер планетарный [Vortmax VPM 80 VAR](#) 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 - нержавеющей сталь, материал лопатки и крюка - алюминий, материал корпуса - окрашенная антикоррозийной электростатической краской сталь, материал чаши - нержавеющей сталь [AISI 304](#).

В комплекте дежа, венчик, крюк и лопатка.

Технические характеристики:

- Диаметр дежи: 450 мм
- 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.