

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Миксер планетарный Vortmax VPM 80 VAR

Цена с НДС: 773 578 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 | 201 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.