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 WLBake PM20 VAR



**Цена с НДС: 370 642 руб.**

Артикул: **832668**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Тип установки** | напольный |
| **Объем дежи, л** | 20 |
| **Механизм поднятия головы** | фиксированная траверса |
| **Число скоростей** | вариатор (плавная регулировка) |
| **Скорость вращения венчика, об/мин** | от 56 до 320 об/мин |
| **Вариатор (плавная регулировка)** | Да |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 0.75 |
| **Ширина, мм** | 500 |
| **Глубина, мм** | 700 |
| **Высота, мм** | 1200 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 110 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 121 |

Планетарный миксер WLBake PM20 VAR предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы - из нержавеющей стали.

*В комплект поставки входят 3 насадки: венчик, лопатка и спираль.*

**Особенности:**

- Электромеханическая панель управления
- Тип трансмиссии - ременная передача
- Таймер
- Защитная крышка с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.