

## Коммерческое предложение от 21.06.2026

### Миксер планетарный WLbake PM40 3V

**Цена с НДС: 487 800 руб.**

Артикул: **825073**

Ожидается



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 72 до 275 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.3
Ширина, мм	650
Глубина, мм	910
Высота, мм	1520
Вес (без упаковки), кг	250
Вес (с упаковкой), кг	275

Планетарный миксер [WLbake PM40 3V](#) 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

#### Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 72 / 140 / 275 об/мин.
- Мощность: 0,75 / 1,1 / 1,3 кВт

**Опции (заказываются отдельно):**

- Автоматический подъем и опускание дежи
- Комплект насадок уменьшенного объема

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.