

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный WLBake PM60 3V

Цена с НДС: 612 297 руб.

Артикул: **548096**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 72 до 275 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	680
Глубина, мм	1000
Высота, мм	1600
Вес (без упаковки), кг	280
Вес (с упаковкой), кг	308

Планетарный миксер [WLBake PM60 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 тележка для дежи и 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: 1,1 / 1,5 / 1,7 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Автоматический подъем и опускание дежи
- Дежа на колесах
- Комплект насадок уменьшенного объема

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