

Коммерческое предложение от 14.09.2026**Миксер планетарный Vortmax VPM 60 3V****Цена с НДС: 393 092 руб.****Артикул: 699763****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	68 / 136 / 201
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.85
Ширина, мм	850
Глубина, мм	700
Высота, мм	1500
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	260

Миксер планетарный [Vortmax VPM 60 3V](#) 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 - нержавеющая сталь, материал корпуса - окрашенная антикоррозийной электростатической краской сталь, материал чаши - нержавеющая сталь [AISI 304](#).

В комплекте венчик, крюк и лопатка.

Технические характеристики:

- Вместимость: 15 кг (мука с 60%-ной гидратацией)
- Производительность: от 200 до 600 блюд за одну порцию
- Скорость вращения: 68/136/201 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.