

Коммерческое предложение от 14.09.2026**Миксер планетарный Vortmax VPM 20 VAR 220V****Цена с НДС: 280 779 руб.****Артикул: 966235****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
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	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	550
Глубина, мм	750
Высота, мм	1400
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	170

Миксер планетарный [Vortmax VPM 20 VAR 220V](#) 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 - нержавеющей сталь, материал корпуса - окрашенная антикоррозийной электростатической краской сталь, материал чаши - нержавеющей сталь [AISI 304](#).

В комплекте венчик, крюк и лопатка.

Технические характеристики:

- Загрузка муки: 5 кг (влажность 60 %)
- Производительность: от 65 до 200 блюд за одну порцию
- 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.