

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Миксер планетарный Kocateq M 20 BPLE

Цена с НДС: 82 050 руб.

Артикул: **167029**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	6
Скорость вращения венчика, об/мин	от 300 до 520
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	500
Глубина, мм	600
Высота, мм	1130

Миксер планетарный [Kocateq M 20 BPLE](#) 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 электронным управлением, таймером, инверторным двигателем, защитой двигателя от перегрузок и защитной решеткой.

В комплекте венчик, крюк и лопатка.

Технические характеристики:

- Максимальная загрузка муки: 3 кг
- Скорость работы насадок:
 - Крюк: от 220 об/мин
 - Лопатка: от 160 до 320 об/мин
 - Венчик: от 300 до 520 об/мин
- Скорость может быть дополнительно отрегулирована
- Таймер: от 30 сек до 99 мин
- Остановка работы миксера при поднятии защитной решетки
- Ручной подъем дежи

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

Цены указаны с учетом НДС.