

Listopad 2025



MIKSERY PLANETARNE

CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 519 300 388
www.centrumpolska.pl



MIKSER PLANETARNY 7L

Nr produktu CP-03012

Posiada płynną regulację prędkości obrotowej w zakresie 0-780 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Mikser ma zabezpieczenie przed uruchomieniem go na wysokich obrotach co zapobiega wylaniu zawartości z dzieży, a także zmniejsza ryzyko uszkodzenia przekładni. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy przy próbie podniesienia głowicy roboczej.

Przezroczysta osłona ochronna zabezpiecza przed przypadkowym włożeniem rąk do dzieży podczas pracy, a także wpadnięciem do niej ciał obcych. Dodatkowo posiada otwór wyspowy, który umożliwia dodawanie poszczególnych składników podczas mieszania.

Mikser o wymiarach 420x400x230mm waży 17 kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża zrobiona jest ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Uchylna głowica robocza znacznie ułatwia wymianę akcesoriów oraz wyjęcie dzieży o pojemności 7L i średnicy wewnętrznej 220mm z mocowaniem typu twist. Dzięki temu jest one bardzo łatwa w utrzymaniu w czystości.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.

Napędzany jest silnikiem o mocy 350W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania.



MIKSER PLANETARNY 10L

Nr produktu CP-03025

Napędzany jest silnikiem o mocy 500W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania. Przeniesienie napędu odbywa się za pomocą paska napędowego, co znacznie ułatwia jego wymianę podczas akcji serwisowych.

Posiada trzy prędkości pracy 110 / 178 / 355 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach 680x460x370mm waży 63kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym, a kopuła złotym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Dzieża o pojemności 10L i średnicy wewnętrznej 245mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



MIKSER PLANETARNY 15L

Nr produktu CP-03020

Napędzany jest silnikiem o mocy 500W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania.

Posiada trzy prędkości pracy 110 / 178 / 355 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Dzieża o pojemności 15L i średnicy wewnętrznej 270mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



MIKSER PLANETARNY 20L

Nr produktu CP-03021

Napędzany jest silnikiem o mocy 1100W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania.

Posiada trzy prędkości pracy 104 / 187 / 365 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach 780x500x430mm waży 85kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Dzieża o pojemności 20L i średnicy wewnętrznej 320mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



MIKSER PLANETARNY 25L

Nr produktu CP-03026

Napędzany jest silnikiem o mocy 750W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania. Przeniesienie napędu odbywa się za pomocą paska napędowego, co znacznie ułatwia jego wymianę podczas akcji serwisowych.

Posiada trzy prędkości pracy 110 / 200 / 420 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach 840x550x435mm waży 82kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Dzieża o pojemności 25L i średnicy wewnętrznej 335mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



MIKSER PLANETARNY 30L

Nr produktu CP-03022

Napędzany jest silnikiem o mocy 1100W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania.

Posiada trzy prędkości pracy 104 / 187 / 365 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach 780x540x430mm waży 91kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Dzieża o pojemności 30L i średnicy wewnętrznej 340mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



MIKSER PLANETARNY 35L

Nr produktu CP-03027

Napędzany jest silnikiem o mocy 1100W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania. Przeniesienie napędu odbywa się za pomocą paska napędowego, co znacznie ułatwia jego wymianę podczas akcji serwisowych.

Posiada trzy prędkości pracy 80 / 160 / 388 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach 1020x640x550mm waży 148kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Dzieża o pojemności 35L i średnicy wewnętrznej 375mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



MIKSER PLANETARNY 40L

Nr produktu CP-03028

Napędzany jest silnikiem o mocy 1500W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania. Przeniesienie napędu odbywa się za pomocą paska napędowego, co znacznie ułatwia jego wymianę podczas akcji serwisowych.

Posiada trzy prędkości pracy 80 / 160 / 388 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach 1020x640x550mm waży 153kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Dzieża o pojemności 40L i średnicy wewnętrznej 400mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



MIKSER PLANETARNY 40L

Nr produktu CP-03023

Napędzany jest silnikiem o mocy 2200W, zasilany prądem 380 - 415V, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania.

Posiada trzy prędkości pracy 104 / 206 / 399 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach 990x640x520mm waży 152kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Dzieża o pojemności 40L i średnicy wewnętrznej 400mm opuszczana jest za pomocą pokrętła, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



Napięcie	380-415 V a.c.
Przekładnia	zębata
Materiał misy	stal nierdzewna
Masa	152 kg
Pojemność misy	40 l
Maks. obroty	104/206/399 min ⁻¹
Zawartość zestawu	Mikser / misa / osłona / hak do wyrabiania ciast lekkich / różga do ubijania piany / mieszadło do farszu
Stopień ochrony	IPX0
Liczba poziomów prędkości	3
Moc	2200 W
Zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach	tak
Klasa izolacji elektrycznej	I
Wymiary	990x640x520 mm
Cyfrowy panel sterowania	nie
Materiał obudowy	Żeliwo / aluminium
Częstotliwość	50/60 Hz
Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką)	8 kg
Średnica misy	400/420 mm
Wyłącznik bezpieczeństwa	tak
Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną	tak
Funkcje	Ubijanie / mieszanie
Sposób podnoszenia misy	za pomocą pokrętła

MIKSER PLANETARNY 60L

Nr produktu CP-03029

Napędzany jest silnikiem o mocy 2000W, zasilany prądem 380~415V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania. Przeniesienie napędu odbywa się za pomocą paska napędowego, co znacznie ułatwia jego wymianę podczas akcji serwisowych.

Posiada trzy prędkości pracy 74 / 155 / 388 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach 1250x750x570mm waży 150kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

Dzieża o pojemności 60L i średnicy wewnętrznej 460mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.



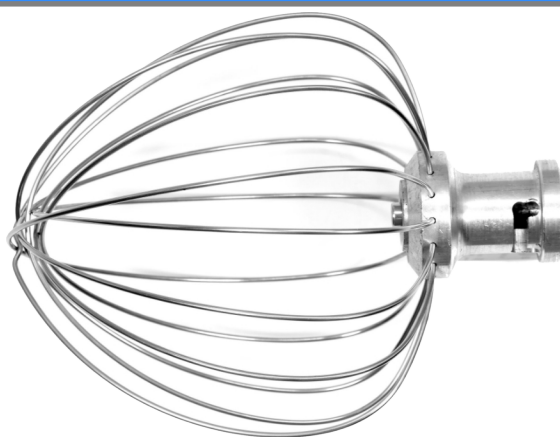
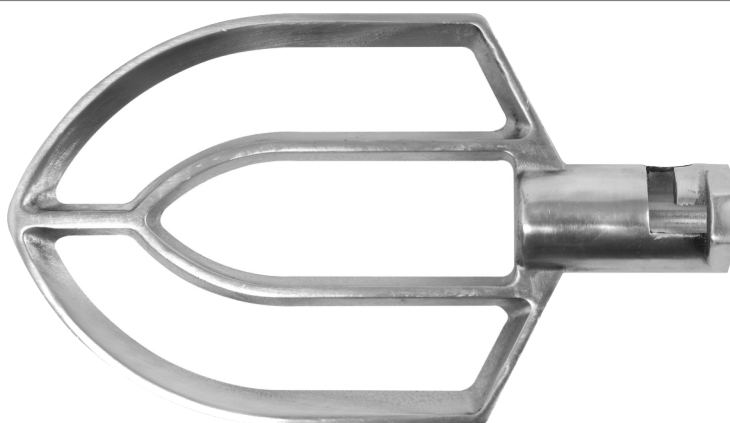
Napięcie	380-415 V a.c.
Przekładnia	paskowa
Materiał misy	stal nierdzewna
Masa	218 kg
Pojemność misy	60 l
Maks. obroty	74/155/388 min ⁻¹
Zawartość zestawu	Mikser / misa / osłona / hak do wyrabiania ciast lekkich / różga do ubijania piany / mieszadło do farszu
Stopień ochrony	IPX0
Liczba poziomów prędkości	3
Moc	2000 W
Zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach	tak
Klasa izolacji elektrycznej	I
Wymiary	1250x750x570 mm
Cyfrowy panel sterowania	nie
Materiał obudowy	Żeliwo / aluminium
Częstotliwość	50/60 Hz
Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką)	8 kg
Średnica misy	460/490 mm
Wyłącznik bezpieczeństwa	tak
Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną	tak
Funkcje	Ubijanie / mieszanie
Sposób podnoszenia misy	za pomocą pokrętła

Miksery w zestawie posiadają akcesoria dodatkowe:

> hak do mieszania ciast lekkich

> różgę do ubijania piany

> mieszadło do ubijania piany



CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 519 300 388
www.centrumpolska.pl

