

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Миксер планетарный Spar SP60HA

Цена с НДС: 506 400 руб.

Артикул: **524182**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Тайвань
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 99 до 320 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.25
Ширина, мм	650
Глубина, мм	780
Высота, мм	1310
Вес (без упаковки), кг	270
Вес (с упаковкой), кг	310

Планетарный миксер [Spar SP60HA](#) служит для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Тесто может быть песочным, слоеным, заварным, дрожжевым, бисквитным и может использоваться для выпечки рогаликов, хлеба, пиццы, печенья и пр.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен механической коробкой передач и ручным подъемом дежи.

Управление происходит с помощью электромеханической панели. Аппарат оснащен автоматическим отключением, защитой двигателя от перегрузок. Можно загружать продукты без остановки работы миксера благодаря защитной решетке.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Дополнительные характеристики:

- Скорость: 99/176/320 об./мин.
- Механический таймер: 15 мин.

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