COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Миксер планетарный Станкостроитель МПВ-100 (1 дежа)



Цена с НДС: 421 988 руб.

Артикул: **624278**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	100
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 84 до 318 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	830
Глубина, мм	1150
Высота, мм	1450
Вес (без упаковки), кг	325
Вес (с упаковкой), кг	357.5

Планетарный миксер Станкостроитель МПВ-100 служит для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей на предприятиях общественного питания и торговли. Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы.

Оборудование работает в полуавтоматическом режиме. С помощью кнопки на панели управления поднимается дежа и включается заданная скорость вращения рабочего органа, после работы вращение автоматически отключается и дежа опускается вниз.

В комплект поставки входят дежа, венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

- Таймер
- Пульт управления в кожухе машины
- Комплектующие мировых марок, в том числе Schneider Electrik
- Специальная конструкция взбивально-месильных инструментов уменьшает зазор между инструментом и боковой стенкой дежи
- Конструктивная схема установки конечных выключателей для предотвращения их поломки
- Дополнительное уплотнение верхнего приводного вала исключает попадание масла в продукцию

- Полимерное покрытие корпуса

Дополнительные характеристики:

- Частота вращения:
  - Вокруг собственной оси: 84 / 244 / 318 об/мин.
  - Вокруг оси дежи: 40 / 117 об/мин.
- Мощность привода подъема дежи: 0,55 кВт
- Вес дежи: 16 кг
- Габариты в упаковке: 830x1190x1540 мм

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