

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Миксер планетарный Spar SP34HA

Цена с НДС: 350 441 руб.

Артикул: **539338**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Канада
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 99 до 320 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.94
Ширина, мм	550
Глубина, мм	670
Высота, мм	1170
Вес (без упаковки), кг	194
Вес (с упаковкой), кг	213

Планетарный миксер [Spar SP34HA](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Модель оснащена электромеханической панелью управления и защитной решеткой с отверстием для загрузки ингредиентов без остановки процесса перемешивания. Дежа изготовлена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Особенности:

- Ручной подъем дежи
- Механический таймер с установкой до 15 минут
- Защита двигателя от перегрузок
- Идеальное перемешивание с минимум налипания ингредиентов на поверхность дежи
- Вал отбора мощности для использования насадок овощерезки V99S и мясорубки VH12

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 99 / 176 / 320 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Жесткий венчик
- J-образный крюк
- Насадка лопатка из нержавеющей стали
- Тележка
- Дежа меньшего размера

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

Цены указаны с учетом НДС.