

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный Starmix PL40NVF 220В

Цена с НДС: 607 310 руб.

Артикул: **517900**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 36 до 333 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	685
Глубина, мм	991
Высота, мм	1477
Вес (без упаковки), кг	210
Вес (с упаковкой), кг	240

Напольный планетарный миксер [Starmix PL40NVF](#) предназначен для взбивания кондитерских масс: кремов, суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного, заварного теста на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

- Дежа [VSPL40](#)
- Венчик [FFFPL40](#)
- Лопатка [SP40X](#)
- Крюк [GPL40X](#)

Особенности:

- Встроенный таймер на 30 минут
- Кнопка аварийной остановки
- Фиксированный защитный кожух
- Ручной подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси: от 80 до 353 об/мин.
 - Вокруг дежи: от 36 до 160 об/мин.
- Габариты дежи: 554x475x385 мм
- Габариты в упаковке: 750x1100x1700 мм
- Вес дежи: 9,9 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 20 л [VSPL40/20](#)
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм [FFGPL40](#)
- Лопатка из алюминия [SP40](#)
- Крюк из алюминия [GPL40](#)
- Спираль из алюминия [SPL40](#)
- Спираль из нержавеющей стали [SPL40X](#)
- Комплект [RPL40/20](#)
- Съёмная защитная крышка из пластика R
- Защитная решетка из нержавеющей стали G

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

Цены указаны с учетом НДС.