COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Миксер планетарный Starmix PL40NVF 220B



Цена с НДС: 626 955 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
- Съемная 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.