

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Миксер планетарный Starmix PL80SNVAG

Цена с НДС: 1 180 344 руб.

Артикул: **730752**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	80
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 73 до 333 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.75
Ширина, мм	855
Глубина, мм	1022
Высота, мм	1680
Вес (без упаковки), кг	380
Вес (с упаковкой), кг	415

Напольный планетарный миксер [Starmix PL80SNVAG](#) 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 и 4 металлическими ножками. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

- Дежа [VSPL80](#) с тележкой [CARPL80](#)
- Венчик [FFFPL80](#)
- Лопатка [SP80X](#)
- Крюк GPL80X

Особенности:

- Встроенный таймер на 30 минут
- Кнопка аварийной остановки
- Автоматический подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси: от 73 до 333 об/мин.
 - Вокруг дежи: от 33 до 150 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 40 л [VSPL80/40](#)
- Дежа меньшего объема 60 л [VSPL80/60](#)
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм [FFGPL80](#)
- Лопатка из алюминия [SP80](#)
- Крюк из алюминия GPL80
- Спираль из алюминия [SPL80](#)
- Спираль из нержавеющей стали [SPL80X](#)
- Комплект [RPL80/60](#)
- Комплект [RPL80/40](#)

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