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 Starmix PL80SNVAG



Цена с НДС: 1 289 860 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.