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 PL100N3AF



Цена с НДС: 1 347 026 руб.

Артикул: **588717**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	100
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 73 до 333 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.75
Ширина, мм	855
Глубина, мм	1057
Высота, мм	1796
Вес (без упаковки), кг	390
Вес (с упаковкой), кг	460

Напольный планетарный миксерStarmix PL100N3AF 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 100л VSPL100
- Венчик FFFPL100
- Лопатка из нержавеющей стали SP100X
- Крюк из нержавеющей стали GPL100X

Особенности:

- Встроенный таймер на 30 минут
- Кнопка аварийной остановки
- Фиксированный защитный кожух
- 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.
- Габариты дежи: 654x629x555 мм
- Габариты в упаковке: 1180x930x1940 мм
- Вес дежи: 19,8 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 40 л VSPL100/40
- Дежа меньшего объема 60 л VSPL100/60
- Тележка для дежи CARPL80-120

- Венчик с утолщенной проволокой 6 мм FFGPL100R
- Лопатка из алюминия SP100
- Крюк из алюминия GPL100
- Спираль из алюминия SPL100
- Спираль из нержавеющей стали SPL100X
- Скребок RASPL100

- Комплект RPL100/40
- Комплект RPL100/60
- Защитная решетка из нержавеющей стали G

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