

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Миксер планетарный Starmix PL100N3AF

Цена с НДС: 1 208 003 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 миксер [Starmix 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.