

Коммерческое предложение от 14.06.2026

Миксер планетарный Starmix PL120NVAPF

Цена с НДС: 1 649 228 руб.

Артикул: **702352**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	120
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 62 до 265 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.25
Ширина, мм	974
Глубина, мм	1167
Высота, мм	1957
Вес (без упаковки), кг	575
Вес (с упаковкой), кг	660

Напольный планетарный миксер [Starmix PL120NVAF](#) 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 сенсорной панелью управления. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

- Дежа 120л [VSPL120](#)
- Венчик FFFPL120
- Лопатка из нержавеющей стали [SP120X](#)
- Крюк из нержавеющей стали GPL120X

Особенности:

- Встроенный таймер на 30 минут
- Кнопка аварийной остановки
- Фиксированный защитный кожух

- Автоматический подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси: от 62 до 265 об/мин.
 - Вокруг дежи: от 28 до 120 об/мин.
- Габариты дежи: 718x714x568 мм
- Габариты в упаковке: 1380x1030x2180 мм
- Вес дежи: 23,1 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Тележка для дежи [CARPL120](#)
- Венчик с утолщенной проволокой 6 мм [FFGPL120R](#)
- Лопатка из алюминия SP120
- Крюк из алюминия GPL120
- Спираль из алюминия SPL120
- Спираль из нержавеющей стали SPL120X
- Скребок [RASPL120](#)
- Защитная решетка из нержавеющей стали G

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