COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Миксер планетарный Starmix PL100NVAF+CARPL80-120



Цена с НДС: 1 479 337 руб.

Артикул: **399270**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	100
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	482от 106 до 482
Вариатор (плавная регулировка)	да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.75
Ширина, мм	1057
Глубина, мм	855
Высота, мм	1796
Вес (без упаковки), кг	403
Вес (с упаковкой), кг	440

Планетарный миксер **Starmix PL100NVAF+CARPL80-120** используется для взбивания кремов, суфле, муссов, а также замешивания бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного и заварного теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, кнопкой аварийной остановки, таймером, автоматическим подъемом дежи, фиксированным защитным кожухом и регулируемыми ножками.Материал корпуса - окрашенная сталь и ABS-пластик.

В комплекте дежа из нержавеющей стали на колесах, венчик (4 мм) из нержавеющей стали FFFPL100, лопатка из алюминия SP100, спираль из алюминия SPL100 и фиксированная защитная крышка из пластика.

Технические характеристики:

- Скорость вращения насадки:
  - Вокруг своей оси: от 106 до 482 об/мин.
  - Вокруг дежи: от 33 до 150 об/мин.
- Ориентировочная производительность: 92 кг/час
- Рекомендованная загрузка:
  - Яичный белок: 13 л
  - Крем: 28 л

    - Бисквит: от 41 до 49 кг
    - Мясной фарш: 65 кг
    - Картофельное пюре: 57 кг
    - Тесто для пиццы, 50% воды: 40 кг
- Таймер: 30 минут

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