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 PL80N3AF+CARPL80-120



Цена с НДС: 1 107 216 руб.

Артикул: **623194**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	80
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.1
Ширина, мм	855
Глубина, мм	1022
Высота, мм	1440
Вес (без упаковки), кг	360
Вес (с упаковкой), кг	415

Напольный планетарный миксер **Starmix PL80N3AF+CARPL80-120** используется для взбивания кондитерских масс: кремов, суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного, заварного теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, автоматическим подъемом дежи, таймером и регулируемой ножкой. Материал корпуса - окрашенная сталь серого цвета, материал крышки - ABS-пластик оранжевого цвета.

Комплектация:

- Дежа 80 л из нержавеющей стали VSPL80
- Колеса для дежи CARPL80-120
- Венчик (4 мм) из нержавеющей стали FFFPL80
- Лопатка из алюминия SP80
- Спираль из алюминия SPL80
- Фиксированная защитная крышка из пластика

Технические характеристики:

- Максимальная скорость вращения: 461 об/мин
- Минимальная скорость вращения: 116 об/мин
- Скорость движения насадки вокруг дежи: 36/73/143 об/мин
- Скорость движения насадки вокруг своей оси: 116/235/461 об/мин
- Таймер: 30 минут

- Производительность: 80 кг/час
- Рекомендованная загрузка:
    - Яичный белок (1 л = 10 яиц): 12 л
    - Крем: 25 л
    - Бисквит: 32-40 кг
    - Мясной фарш: 55 кг
    - Картофельное пюре: 45 кг
    - Тесто для пиццы, 50% воды: 24 кг

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