

Коммерческое предложение от 05.04.2026

Миксер планетарный Станкостроитель МВ-60 (1 дежа)

Цена с НДС: 327 426 руб.

Артикул: 292575

Есть в наличии



| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип установки | напольный |
| Объем дежи, л | 60 |
| Механизм поднятия головы | фиксированная траверса |
| Число скоростей | вариатор (плавная регулировка) |
| Скорость вращения венчика, об/мин | от 34 до 279 об/мин |
| Вариатор (плавная регулировка) | Да |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 1.5 |
| Ширина, мм | 720 |
| Глубина, мм | 750 |
| Высота, мм | 1285 |
| Вес (без упаковки), кг | 190 |
| Вес (с упаковкой), кг | 209 |

Планетарный миксер [Станкостроитель МВ-60](#) служит для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен таймером.

Прибор работает в полуавтоматическом режиме. С помощью кнопки на панели управления поднимается дежа, после работы она автоматически отключается и опускается вниз.

В комплект поставки входят дежа с колесами, венчик, крюк и лопатка.

Дополнительные характеристики:

- Частота вращения вокруг собственной оси, об./мин.: 34/119
- Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин.: 83/279

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