COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Миксер планетарный Станкостроитель МВ-60 (1 дежа)



Цена с НДС: 428 004 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.