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 (2 дежи)



Цена с НДС: 489 404 руб.

Артикул: **276210**

Под заказ

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 83 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 предназначен для замеса дрожжевого теста, а также для взбивания кремов, муссов, сливок и прочих смесей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена таймером.

В комплект поставки входят 2 дежи с колесами, венчик, крюк и лопатка.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа:
  - Вокруг собственной оси: от 34 до 119 об/мин.
  - Вокруг оси дежи: от 83 до 279 об/мин.
- Номинальная мощность:
  - Электродвигатель привода взбивателя: 1,5 кВт
  - Электродвигатель привода подъема дежи: 0,37 кВт

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