

Коммерческое предложение от 04.06.2026

Миксер планетарный Spar SP40HA

Цена с НДС: 408 847 руб.

Артикул: **853071**

Есть в наличии



| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Тайвань |
| Тип установки | напольный |
| Объем дежи, л | 40 |
| Механизм поднятия головы | подъемная траверса |
| Число скоростей | 3 |
| Скорость вращения венчика, об/мин | от 99 до 320 об/мин |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 1.2 |
| Ширина, мм | 750 |
| Глубина, мм | 650 |
| Высота, мм | 1310 |
| Вес (без упаковки), кг | 250 |
| Вес (с упаковкой), кг | 290 |

Планетарный миксер [Spar SP40HA](#) служит для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Тесто может быть песочным, слоеным, заварным, дрожжевым, бисквитным и может использоваться для выпечки рогаликов, хлеба, пиццы, печенья и пр.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен механической коробкой передач и ручным подъемом дежи.

Управление происходит с помощью электромеханической панели. Аппарат оснащен автоматическим отключением, защитой двигателя от перегрузок. Можно загружать продукты без остановки работы миксера благодаря защитной решетке.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Дополнительные характеристики:

- Скорость: 99/176/320 об./мин.
- Механический таймер: 15 мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.