

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный Starmix PL30N3F

Цена с НДС: 497 026 руб.

Артикул: **206570**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Число скоростей	2
Скорость вращения венчика, об/мин	от 41 до 362 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.45
Ширина, мм	627
Глубина, мм	920
Высота, мм	1343
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	195

Напольный планетарный миксер [Starmix PL30N3F](#) предназначен для взбивания кондитерских масс: кремов, суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого, песочного, блинного, заварного теста на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

Комплектация:

- Дежа [VSPL30](#)
- Венчик [FFFPL30](#)
- Лопатка [SP30X](#)
- Крюк [GPL30X](#)

Особенности:

- Встроенный таймер на 30 минут
- Кнопка аварийной остановки
- Фиксированный защитный кожух
- Ручной подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси:
 - 1 скорость: 90 об/мин.
 - 2 скорость: 198 об/мин.
 - 3 скорость: 362 об/мин.
 - Вокруг дежи:
 - 1 скорость: 41 об/мин.
 - 2 скорость: 82 об/мин.
 - 3 скорость: 164 об/мин.
- Мощность:
 - 1 скорость: 0,45 кВт
 - 2 скорость: 0,8 кВт
 - 3 скорость: 1,2 кВт
- Габариты дежи: 510x436x325 мм
- Габариты в упаковке: 750x1100x1700 мм
- Вес дежи: 6,5 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм [FFGPL30](#)
- Лопатка из алюминия [SP30](#)
- Крюк из алюминия [GPL30](#)
- Спираль из алюминия [SPL30](#)
- Спираль из нержавеющей стали [SPL30X](#)
- Съёмная защитная крышка из пластика R
- Защитная решетка из нержавеющей стали G

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