COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Миксер планетарный Spar SP200A



Цена с НДС: 199 376 руб.

Артикул: **277012**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Тайвань
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	19
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 106 до 358 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.37
Ширина, мм	520
Глубина, мм	530
Высота, мм	870
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	100

Планетарный миксер Spar SP200A 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.

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

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Дополнительные характеристики:

- Механический таймер: 15 мин.
- Скорость: 106/196/358 об./мин.

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