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 SP22HA



Цена с НДС: 218 264 руб.

Артикул: **607453**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Тайвань
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	23
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 108 до 352 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.55
Ширина, мм	560
Глубина, мм	570
Высота, мм	910
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	140

Планетарный миксер Spar SP22HA 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 благодаря защитной решетке.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Дополнительные характеристики:

- Скорость: 108/183/352 об./мин.
- Объем разового замеса: 10-12 кг
- Механический таймер: 15 мин.

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