COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Миксер планетарный Spar SP30HA



Цена с НДС: 316 902 руб.

Артикул: **554555**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Тайвань
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 99 до 320 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	550
Глубина, мм	670
Высота, мм	1170
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	210

Планетарный миксер Spar SP30HA 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 перезагрузок. 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.