

Коммерческое предложение от 17.06.2026

Миксер планетарный Starmix PL20CN2F

Цена с НДС: 342 776 руб.

Артикул: **292110**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	2
Скорость вращения венчика, об/мин	от 155 до 311 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.8
Ширина, мм	564
Глубина, мм	782
Высота, мм	1317
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	135

Напольный планетарный миксер [Starmix PL20CN2F](#) 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 [VSPL20](#)
- Венчик [FFFPL20](#)
- Лопатка [SP20X](#)
- Крюк [GPL20X](#)

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси:
 - 1 скорость: 155 об/мин.
 - 2 скорость: 311 об/мин.
 - Вокруг дежи:
 - 1 скорость: 61 об/мин.
 - 2 скорость: 122 об/мин.
- Мощность:
 - 1 скорость: 0,42 кВт
 - 2 скорость: 0,8 кВт
- Габариты дежи: 440x381x290 мм
- Габариты в упаковке: 600x930x1540 мм
- Вес дежи: 4,9 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 10 л VSPL20/10
- Венчики с утолщенной проволокой 5 мм FFGPL20
- Лопатка из алюминия SP20
- Крюк из алюминия GPL20
- Спираль из алюминия SPL20
- Спираль из нержавеющей стали SPL20X
- Комплект RPL20/10
- 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.