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 Starmix PL20BNVF



Цена с НДС: 373 852 руб.

Артикул: **473800**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	20
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 120 до 418 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	564
Глубина, мм	728
Высота, мм	918
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	115

Настольный планетарный миксер Starmix PL20BNVF 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

- Ручной подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
  - Вокруг своей оси: от 120 до 418 об/мин.
  - Вокруг дежи: от 47 до 164 об/мин.
- Габариты дежи: 440x381x290 мм
- Габариты в упаковке: 630x800x1170 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 SPL20/10X или SPL20X
- Комплект RPL20/10
- Съемная 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.