

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Миксер планетарный Starmix PL30NVF

Цена с НДС: 546 929 руб.

Артикул: **332945**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 38 до 333 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	627
Глубина, мм	920
Высота, мм	1343
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	195

Напольный планетарный миксер [Starmix PL30NVF](#) 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 [VSPL30](#)
- Венчик [FFFPL30](#)
- Лопатка [SP30X](#)
- Крюк [GPL30X](#)

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси: от 83 до 333 об/мин.
 - Вокруг дежи: от 38 до 150 об/мин.
- Габариты дежи: 510x436x325 мм
- Габариты в упаковке: 750x1100x1700 мм
- Вес дежи: 6,5 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм [FFGPL30](#)
- Лопатка из алюминия [SP30](#)
- Крюк из алюминия [GPL30](#)
- Спираль из алюминия [SPL30](#)
- Спираль из нержавеющей стали [SPL30X](#)
- 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.