COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Миксер планетарный Starmix PL30NVF



Цена с НДС: 548 020 руб.

Артикул: **332945**

Ожидается

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
- 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.