COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Миксер планетарный Starmix PL60NVAF



Цена с НДС: 850 769 руб.

Артикул: **429870**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	60
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 36 до 360 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	730
Глубина, мм	920
Высота, мм	1570
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	270

Напольный планетарный миксер Starmix PL60NVAF 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 VSPL60
- Венчик FFFPL60
- Лопатка SP60X
- Крюк GPL60X

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
  - Вокруг своей оси: от 80 до 353 об/мин.
  - Вокруг дежи: от 36 до 160 об/мин.
- Габариты дежи: 612x527x410 мм
- Габариты в упаковке: 750x1100x1700 мм
- Вес дежи: 11,5 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 20 л VSPL60/20
- Дежа меньшего объема 40 л VSPL60/40
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм FFGPL60
- Лопатка из алюминия SP60
- Крюк из алюминия GPL60
- Спираль из алюминия SPL60
- Спираль из нержавеющей стали SPL60X
- Комплект RPL60/20
- Комплект RPL60/40
- 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.