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 PL80NVAF



Цена с НДС: 1 184 311 руб.

Артикул: **526811**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	80
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика, об/мин	от 73 до 333 об/мин
Вариатор (плавная регулировка)	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.75
Ширина, мм	855
Глубина, мм	1022
Высота, мм	1440
Вес (без упаковки), кг	360
Вес (с упаковкой), кг	415

Напольный планетарный миксер Starmix PL80NVAF 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 VSPL80 с тележкой CARPL80
- Венчик FFFPL80
- Лопатка SP80X
- Крюк GPL80X

Особенности:

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

- Автоматический подъем дежи

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
  - Вокруг своей оси: от 73 до 333 об/мин.
  - Вокруг дежи: от 33 до 150 об/мин.
- Габариты дежи: 632x598x488 мм
- Габариты в упаковке: 1180x930x1940 мм
- Вес дежи: 17,2 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 40 л VSPL80/40
- Дежа меньшего объема 60 л VSPL80/60
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм FFGPL80
- Лопатка из алюминия SP80
- Крюк из алюминия GPL80
- Спираль из алюминия SPL80
- Спираль из нержавеющей стали SPL80X
- Комплект RPL80/60
- Комплект RPL80/40
- Съемная защитная крышка из пластика R
- Защитная решетка из нержавеющей стали

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.