

## Коммерческое предложение от 28.04.2025

Наименование товара: Миксер планетарный Starmix PL80SNVAG

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser\\_planetarnyj\\_starmix\\_pl80snvag](https://prom-katalog.ru/catalog/miksery-planetarnye/mikser_planetarnyj_starmix_pl80snvag)



### Описание

Напольный планетарный миксер **Starmix PL80SNVAG** 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 и 4 металлическими ножками. Корпус выполнен из окрашенного металла, защитный кожух - из пластика.

### **Комплектация:**

- Дежа с защитной решеткой из нержавеющей стали
- Венчик FFFPL80
- Лопатка
- Крюк

### **Особенности:**

- Встроенный таймер на 30 минут
- Кнопка аварийной остановки

- 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.

### **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

### **Характеристики**

Установка	напольный
Объем дежи	80 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 73 до 333 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	4.75 кВт
Ширина	855 мм
Глубина	1022 мм
Высота	1440 мм
Вес (без упаковки)	360 кг
Вес (с упаковкой)	415 кг
Цвет	серый, оранжевый
Страна производства	Италия

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.