

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Миксер планетарный Starmix PL40N3F

Цена с НДС: 615 510 руб.

Артикул: **576926**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Объем дежи	40 л
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 36 до 320 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.59
Ширина, мм	685
Глубина, мм	991
Высота, мм	1477
Вес (без упаковки), кг	210
Вес (с упаковкой), кг	240

Напольный планетарный миксер [Starmix PL40N3F](#) 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 [VSPL40](#)
- Венчик [FFFPL40](#)
- Лопатка [SP40X](#)
- Крюк [GPL40X](#)

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения насадки:
 - Вокруг своей оси:
 - 1 скорость: 80 об/мин.
 - 2 скорость: 162 об/мин.
 - 3 скорость: 320 об/мин.
 - Вокруг дежи:
 - 1 скорость: 36 об/мин.
 - 2 скорость: 73 об/мин.
 - 3 скорость: 145 об/мин.
- Мощность:
 - 1 скорость: 0,59 кВт
 - 2 скорость: 1,1 кВт
 - 3 скорость: 1,5 кВт
- Габариты дежи: 554x475x385 мм
- Габариты в упаковке: 750x1100x1700 мм
- Вес дежи: 9,9 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дежа меньшего объема 20 л [VSPL40/20](#)
- Венчики с утолщенной проволокой 6 мм [FFGPL40](#)
- Лопатка из алюминия [SP40](#)
- Крюк из алюминия [GPL40](#)
- Спираль из алюминия [SPL40](#)
- Спираль из нержавеющей стали [SPL40X](#)
- Комплект [RPL40/20](#)
- 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.