

**Миксер планетарный STARMIX
PL30N3F**



(Цена со склада в г.Москва)

498 423 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Starmix PL30N3F 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.

Технические характеристики:

Электромеханическая панель управления
Мощность: 0,45/0,8/1,2 кВт
Скорость вращения рабочих инструментов (вокруг своей оси): 90/198/362 об/мин
Скорость вращения рабочих инструментов (вокруг дежи): 41/82/164 об/мин

Особенности: Дежа, венчик выполнены из нержавеющей стали
Лопатка и крюк - из алюминия
Встроенный таймер на 30 минут
Подъем дежи вручную с помощью рычага
Регулируемая ножка
Стандартная комплектация: VSPL30 - дежа 30л, нержавеющая сталь
FFFPL30 - венчик с

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26859
Производитель	STARMIX
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	627x836x1343
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,2
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Вес нетто, кг	173
Вес в упаковке, кг	195
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	750x1100x1700
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	В комплекте дежа, венчик, спираль и лопатка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

проволокой 3мм, нержавеющая сталь SP30 - лопатка, алюминий GPL30 - крюк, алюминий F - фиксированная защитная крышка из пластика