

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Миксер планетарный Spar SP40HA****Цена с НДС: 466 086 руб.****Артикул: 853071****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Тайвань
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	40
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 99 до 320 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	750
Глубина, мм	650
Высота, мм	1310
Вес (без упаковки), кг	250
Вес (с упаковкой), кг	290

Планетарный миксер [Spar SP40HA](#) служит для замеса различного теста, творога и фарша, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Тесто может быть песочным, слоеным, заварным, дрожжевым, бисквитным и может использоваться для выпечки рогаликов, хлеба, пиццы, печенья и пр.

Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Миксер оснащен механической коробкой передач и ручным подъемом дежи.

Управление происходит с помощью электромеханической панели. Аппарат оснащен автоматическим отключением, защитой двигателя от перегрузок. Можно загружать продукты без остановки работы миксера благодаря защитной решетке.

В комплект поставки входят венчик, мешалка и крюк.

Дополнительные характеристики:

- Скорость: 99/176/320 об./мин.
- Механический таймер: 15 мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.