

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Миксер планетарный Spar SP22HA****Цена с НДС: 234 736 руб.****Артикул: 607453****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Тайвань
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	23
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 108 до 352 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.55
Ширина, мм	560
Глубина, мм	570
Высота, мм	910
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	140

Планетарный миксер [Spar SP22HA](#) 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.

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: 108/183/352 об./мин.
- Объем разового замеса: 10-12 кг
- Механический таймер: 15 мин.

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