

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Миксер планетарный Spar SP30HA****Цена с НДС: 340 818 руб.****Артикул: 554555****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Тайвань
Тип установки	напольный
Объем дежи, л	30
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 99 до 320 об/мин
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	550
Глубина, мм	670
Высота, мм	1170
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	210

Планетарный миксер [Spar SP30HA](#) 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.