

Коммерческое предложение от 14.11.2025

Миксер планетарный GRC B10



Цена с НДС: 22 959 руб.

Артикул: 701620

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Объем дежи	10 л
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика, об/мин	от 0 до 1000 об/мин
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.3
Ширина, мм	390
Глубина, мм	470
Высота, мм	445
Вес (без упаковки), кг	28
Вес (с упаковкой), кг	32

Планетарный миксер <u>GRC B10</u> используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов и взбивания сливок. Модель оснащена съемной дежей, ручкой регулировки скорости и кнопкой пуска. Корпус и дежа выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят дежа, прозрачная крышка, венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

- Двигатель постоянного тока
- Постоянное перемешивание, непрерывное регулирование скорости:
 - Egg Swiss используется для смешивания продуктов небольшой вязкости, таких как крем или яйцо (скорость 2-3)
 - SL Beater используется для смешивания более вязких продуктов, таких как мясная начинка (скорость 1-2)
 - Насадка крюк используется для смешивания продуктов с большой вязкостью, таких как тесто (скорость 0-1)
- Функция блокировки переключателя и индикаторной лампы
- Защита от перегрева, перегрузки и напряжения

• Большая мощность, низкий уровень шума, высокая эффективность

Дополнительные характеристики:

- Производительность при взбивании сливок: 48 кг/ч
- Габариты в упаковке: 450х320х520 мм

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