COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Миксер планетарный GRC B10



Цена с НДС: 24 923 руб.

Артикул: **701620**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
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 **GRC B10** 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: 450x320x520 мм

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