COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 21.11.2026

# Миксер планетарный GRC B7



**Цена с НДС: 24 201 руб.**

Артикул: **831501**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 6 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Тип установки** | настольный |
| **Объем дежи, л** | 7 |
| **Механизм поднятия головы** | подъемная траверса |
| **Число скоростей** | 3 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 0.3 |
| **Ширина, мм** | 250 |
| **Глубина, мм** | 380 |
| **Высота, мм** | 408 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 13 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 18 |

Планетарный миксер GRC B7 используется для замеса теста белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена съемной дежой, крышкой и кнопкой пуска. Материал корпуса и дежи - высококачественная нержавеющая сталь.

*В комплекте дежа, прозрачная крышка, венчик, крюк и лопатка.*

**Технические характеристики:**

- 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

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