

Планетарный миксер Robot Coupe
RM 8



(Цена со склада в г.Москва)

183 230 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер Robot Coupe RM 8 предназначен для замеса различных видов теста, а также взбивания кремов, муссов, приготовления пюре, соусов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена съёмной дежой с эргономичной ручкой. Дежа и насадки выполнены из нержавеющей стали, покрытие корпуса - из композитного материала. В комплект поставки входят 3 насадки: крюк, лопатка и венчик.

Особенности: Запатентованная система блокировки дежи Промышленный двигатель для интенсивного использования Мощный асинхронный мотор Очень выпуклое дно дежи и специальная форма венчика: возможность работать даже с очень маленьким объемом продукта Защитный экран, предотвращающий доступ к инструменту во время движения (легко устанавливается и снимается) Устройство обнаружения дежи Откидная головка с рычагом блокировки для полного поднятия насадок Соответствие стандартам безопасности EN 454 Эргономичный стильный дизайн

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39860
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	320x513x405
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,7
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	7.6
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъёмная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	600
Вес нетто, кг	17
Вес в упаковке, кг	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x600x600
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	26230D
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700