

**Миксер Robot Coupe CMP250 Combi**



(Цена со склада в г.Москва)

**81 301 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Ручной миксер Robot Coupe CMP 250 Combi предназначен для приготовления супов-пюре, майонеза, соусов, муссов, картофельного и овощного пюре, взбивания жидкого теста для блинчиков на предприятиях общественного питания и торговли. Миксер легко разбирается, что позволяет поддерживать его в чистоте. В комплект поставки входит настенное крепление из нержавеющей стали.

Особенности: -Авторегулировка скорости  
-Мощный вентилируемый двигатель -Литая конструкция венчика гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд  
-Усиленный металлический редуктор венчика обеспечивает исключительную прочность аппарата  
-Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали  
-Штанга с системой герметизации на 3 уровнях  
-Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат  
-Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы

Дополнительные характеристики:  
Обработываемый объем.....15 л  
Скорость венчика.....от 500 до 800 об/мин.  
Высота с насадкой.....640 мм  
Диаметр ножа.....94 мм  
Опции (заказываются отдельно):  
Венчик 27248  
Насадка-штанга 27249

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3724
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	125x125x640
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,31
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	250
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	5
Вес в упаковке, кг	6
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x275x150
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	Нож, венчик
Код производителя	34300В
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700