

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер Robot Coupe CMP 350 V.V.



(Цена со склада в г.Москва)

69 456 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe CMP 350 V.V. 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. Комплектация: Нож для измельчения различных продуктов и приготовления широкого ассортимента блюд Настенное крепление из нержавеющей стали Особенности: -Авторегулировка скорости -Мощный вентилируемый двигатель

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3727
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	94x94x700
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,4
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	363
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	3.3
Вес в упаковке, кг	5
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	150x150x800
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

-Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали
-Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат -Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы
Дополнительные характеристики:
-Скорость.....от 2300 до 9600 об/мин. -Обрабатываемый объем.....45 л