

Профессиональное оборудование для предприятий  
торговли и общественного питания

**8(800)550-91-79**

### Миксер Robot Coupe MicroMix



(Цена со склада в г.Москва)

**31 766 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

### **ОПИСАНИЕ**

Ручной миксер Robot Coupe MicroMix предназначен специально для взбивания воздушных и объёмных эмульсий и соусов, которые сохраняют свою форму в течение длительного времени и не растекаются по тарелке, а также для приготовления различных муссов и пюре. Нож и штанга легко разбираются, позволяя быстро очистить оборудование после работы. Данная модель рекомендуется к применению в кафе, ресторанах и кондитерских. Комплектация: Диск-взбиватель для приготовления эмульсий, муссов и воздушных соусов Нож для

### **ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3728
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	61x61x430
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,22
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	165
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	1
Вес в упаковке, кг	2
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	100x100x500
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	34900
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

измельчения различных продуктов, приготовления соусов и пюре Настенное крепление из нержавеющей стали Ключ для сборки и разборки ножа Особенности: -Мощный двигатель с низким уровнем шума в сочетании с особой формой насадки обеспечивает высокую производительность и однородную консистенцию готового продукта -Отверстия для вентиляции находятся в верхней части корпуса, предотвращая попадание влаги внутрь устройства -Эргономичная форма ручки для удобного захвата и облегчения работы оператора -Кнопка плавной регулировки скорости удобно расположена в верхней части ручки -Спиральный шнур питания легко растягивается для комфортной работы -Штанга, насадка, диск-взбиватель и нож изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что гарантирует гигиеничность и длительный срок службы оборудования Характеристики: Скорость.....от 1500 до 14000 об/мин. Обработываемый объем.....5 л