

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер Robot Coupe Mini MP 160
V.V.A



(Цена со склада в г.Москва)

38 766 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe Mini MP 160 V.V.A предназначен для приготовления маленьких порций разнообразных блюд: супов-пюре, холодных и горячих соусов, муссов, майонеза, жидкого теста для блинчиков и оладий, картофельного и овощного пюре. Нож, насадка и штанга легко разбираются, позволяя быстро очистить оборудование после работы. Данная модель рекомендуется к применению в кафе и ресторанах, но также может быть использована на предприятиях общественного питания других типов.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Код товара | 3729 |
| Производитель | Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе) |
| Страна производитель | Франция |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 78x78x455 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 0,22 |
| Способ установки | Настольная |
| Длина насадки, мм | 160 |
| Количество скоростей | плавная регулировка (вариатор) |
| Вес нетто, кг | 1 |
| Вес в упаковке, кг | 2 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 150x150x600 |
| Упаковка | гофрокороб |
| Комплектация | нож |
| Код производителя | 34740 |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |

Комплектация: Диск-взбиватель для приготовления эмульсий, муссов и воздушных соусов Нож для измельчения различных продуктов, приготовления соусов и пюре Настенное крепление из нержавеющей стали Особенности: Мощный двигатель 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 Штанга, насадка, диск-взбиватель и нож изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что гарантирует гигиеничность и длительный срок службы оборудования Дополнительные характеристики: Скорость.....от 2000 до 12500 об/мин. Обработываемый объем.....5 л