

Миксер Robot Coupe Mini MP 240
Combi



(Цена со склада в г.Москва)

74 909 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe Mini MP 240 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 нож, венчик и настенное крепление из нержавеющей стали. Особенности: Мощный вентилируемый двигатель Усиленный металлический редуктор Усиленный венчика

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Код товара | 19591 |
| Производитель | Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе) |
| Страна производитель | Франция |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 78x78x520 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 0,25 |
| Способ установки | Настольная |
| Длина насадки, мм | 240 |
| Количество скоростей | плавная регулировка (вариатор) |
| Вес нетто, кг | 1.98 |
| Вес в упаковке, кг | 3 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 150x150x700 |
| Упаковка | гофрокороб |
| Код производителя | 34780 |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |

обеспечивает исключительную прочность аппарата 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:
Обрабатываемый объем 12 л Скорость для миксера от 2000 до 12500 об/мин. Скорость для венчика от 350 до 1560 об/мин. Диаметр ножа 65 мм Высота венчика 255 мм Диаметр венчика 100 мм