

Миксер Robot Coupe MicroMix



(Цена со склада в г.Москва)

35 640 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe MicroMix предназначен специально для взбивания воздушных и объемных 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)	61х61х430
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,22
Длина насадки, мм	165
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	100х100х500
Вес нетто, кг	1
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	2
Код производителя	34950
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	
--	--