

Планетарный миксер Robot Coupe  
RM 8



(Цена со склада в г.Москва)

**156 883 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Планетарный миксер Robot Coupe RM 8 предназначен для замеса различных видов теста, а также взбивания кремов, муссов, приготовления пюре, соусов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена съёмной дежой с эргономичной ручкой. Дежа и насадки выполнены из нержавеющей стали, покрытие корпуса - из композитного материала. В комплект поставки входят 3 насадки: крюк, лопатка и венчик. Особенности: Запатентованная система блокировки дежи Промышленный двигатель для интенсивного использования Мощный асинхронный мотор Очень выпуклое дно дежи и специальная форма венчика: возможность работать даже с очень маленьким объемом продукта Защитный экран, предотвращающий доступ к инструменту во время движения (легко устанавливается и снимается) Устройство обнаружения дежи Откидная головка с рычагом блокировки для полного поднятия насадок Соответствие стандартам безопасности EN 454 Эргономичный стильный дизайн

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	39860
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	320x513x405
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,7
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	7.6
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъёмная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	600
Вес нетто, кг	17
Вес в упаковке, кг	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x600x600
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	26230D
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700