

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер Robot Coupe MP 350 ULTRA TP



(Цена со склада в г.Москва)

71 136 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe MP 350 ULTRA TP 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. Миксер имеет более короткую погружную часть, специально разработан для использования с опрокидывающимися сковородами. В комплект поставки входят настенное крепление и ключ для сборки-

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	40969
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	125x125x763
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,44
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	350
Количество скоростей	1
Вес нетто, кг	5.3
Вес в упаковке, кг	7
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	150x390x690
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	34590L
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

разборки ножа. Особенности: Мощный вентилируемый двигатель Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали Штанга специальной длины для работы с варочными центрами небольшой глубины Эргономичная двойная ручка для удобного захвата и облегчения работы Запатентованная система «Easy Plug» для лёгкой замены шнура питания при его поломке Дополнительные характеристики: Подходит для сковороды глубиной 250-300 мм