

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер Robot Coupe MP800 TURBO TP



(Цена со склада в г.Москва)

167 063 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe MP 800 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	40971
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	125x125x845
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	350
Количество скоростей	1
Вес нетто, кг	7.1
Вес в упаковке, кг	9.24
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	230x390x690
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	34790L
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

разборки ножа. Особенности: Электронная система усиления двигателя (EBS): для смешивания больших количеств в наклоняющихся формах Ножка, колпак, крышка двигателя и насадки из нержавеющей стали Специально разработан для использования в опрокидывающихся сковородах Съёмный раструб и лезвие: для легкой чистки 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