

Профессиональное оборудование для предприятий  
торговли и общественного питания

**8(800)550-91-79**

### Миксер Robot Coupe CMP250 V.V.



(Цена со склада в г.Москва)

**69 152 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

### **ОПИСАНИЕ**

Ручной миксер Robot Coupe CMP 250 V.V. 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 входят настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа. Особенности: Авторегулировка скорости Мощный вентилируемый двигатель Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из

### **ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	10520
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	94x94x650
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,31
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	250
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	3
Вес в упаковке, кг	4
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	192x192x700
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

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: Диаметр ножа: 90 мм  
Скорость вращения, 2300-9600 об/мин