

Миксер Robot Coupe CMP250 Combi



(Цена со склада в г.Москва)

82 104 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe CMP 250 Combi 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 входит настенное крепление из нержавеющей стали.

Особенности: -Автоматическая регулировка скорости
-Мощный вентилируемый двигатель
-Литая конструкция венчика гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд
-Усиленный металлический редуктор венчика обеспечивает исключительную прочность аппарата
-Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали
-Штанга с системой герметизации на 3 уровнях
-Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат
-Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы

Дополнительные характеристики:
Обработываемый объем.....15 л
Скорость венчика.....от 500 до 800 об/мин.
Высота с насадкой.....640 мм
Диаметр ножа.....94 мм
Опции (заказываются отдельно):
Венчик 27248
Насадка-штанга 27249

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3724
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	125x125x640
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	5
Вес в упаковке, кг	6
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x275x150
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	Нож, венчик
Код производителя	34300В
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700