

Миксер Robot Coupe CMP250 Combi



(Цена со склада в г.Москва)

92 610 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: -Авторегулировка 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): Редуктор и венчик CMP Combi 27248 Насадка миксера 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)	150x150x700
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	Нож, венчик
Код производителя	34300
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700