

Миксер Robot Coupe CMP300 Combi



(Цена со склада в г.Москва)

100 170 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe CMP 300 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.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3725
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	125x125x700
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,35
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	300
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	3.1
Вес в упаковке, кг	4
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	214x154x700
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	Нож, венчик
Код производителя	34310B
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

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
Обрабатываемый	объем.....30	л
Скорость.....	от 2300 до 9600	
об/мин. Скорость венчика.....	от 500	
до 800 об/мин.	Высота с	
насадкой.....700 мм	Диаметр	
ножа.....94 мм	Опции	
(заказываются отдельно):		Насадка-
штанга 27250 Венчик 27248		