

Миксер Robot Coupe CMP300 Combi



(Цена со склада в г.Москва)

**88 382 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	34310В
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