

Миксер Robot Coupe CMP300 Combi



(Цена со склада в г.Москва)

89 173 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