

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер Robot Coupe Mini MP 160
V.V.A



(Цена со склада в г.Москва)

38 801 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe Mini MP 160 V.V.A предназначен для приготовления маленьких порций разнообразных блюд: супов-пюре, холодных и горячих соусов, муссов, майонеза, жидкого теста для блинчиков и оладий, картофельного и овощного пюре. Нож, насадка и штанга легко разбираются, позволяя быстро очистить оборудование после работы. Данная модель рекомендуется к применению в кафе и ресторанах, но также может быть использована на предприятиях общественного питания других типов.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3729
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	78x78x455
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,22
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	160
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	1
Вес в упаковке, кг	2
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	150x150x600
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	нож
Код производителя	34740
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

Комплектация: Диск-взбиватель для приготовления эмульсий, муссов и воздушных соусов Нож для измельчения различных продуктов, приготовления соусов и пюре Настенное крепление из нержавеющей стали Особенности: Мощный двигатель в сочетании с особой формой насадки обеспечивает высокую производительность и однородную консистенцию готового продукта Отверстия для вентиляции находятся в верхней части корпуса, предотвращая попадание влаги внутрь устройства Эргономичная форма ручки для удобного захвата и облегчения работы оператора Кнопка плавной регулировки скорости удобно расположена в верхней части ручки Штанга, насадка, диск-взбиватель и нож изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что гарантирует гигиеничность и длительный срок службы оборудования Дополнительные характеристики: Скорость.....от 2000 до 12500 об/мин. Обработываемый объем.....5 л