

**Миксер Robot Coupe Mini MP 160
V.V.A с дополнительным венчиком
(27333)**



(Цена со склада в г.Москва)

82 200 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe Mini MP 160 V.V.A с дополнительным венчиком предназначен для взбивания эмульсий, 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: Нож, венчик, настенное крепление из нержавеющей стали Особенности: Мощный вентилируемый двигатель Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали Запатентованный аксессуар Aeromix разработан специально для приготовления воздушных и объемных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы

Дополнительные характеристики:
Скорость.....от 2000 до 12500 об/мин.
Обрабатываемый объем5 л Диаметр ножа: 65 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3730
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	78x78x465
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	3
Вес в упаковке, кг	4
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	192x192x600
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	34740+27333
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700