

Диск-терка Robot Coupe 27046 6 мм



(Цена со склада в г.Москва)

**7 488 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Диск-терка Robot Coupe 27046 используется совместно с овощерезками CL20, CL30 Bistro, CL40 и куттерами-овощерезками R211 XL и R211 XL Ultra, R301 Ultra, R402 для натирания и шинковки овощей и фруктов и дальнейшего использования их в качестве ингредиентов для приготовления супов, салатов, гарниров и пр. на предприятиях общественного питания и торговли. Изделие выполнено из нержавеющей стали.  
Характеристики: Толщина нарезки: 6 мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3984
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Гарантия, мес	12
Назначение	для натирания/шинкования
Диаметр ножа, мм	175
Толщина нарезки, мм	6
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	242x242x44
Вес нетто, кг	1
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	1
Совместим с моделями	Array
Код производителя	27046
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700