

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Диск-терка Robot Coupe 27150 3 мм



(Цена со склада в г.Москва)

6 164 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Диск-терка Robot Coupe 27150 используется совместно с овощерезками CL30 Bistro, CL40 и куттерами-овощерезками 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: 3 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3989
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Гарантия, мес	12
Назначение	Для натирания/шинкования
Диаметр ножа, мм	175
Толщина нарезки, мм	3
Вес нетто, кг	1
Вес в упаковке, кг	1
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	242x242x44
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	27150
Совместим с моделями	Аrray
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700