

Диск-терка Robot Coupe 28057 2 мм



5 533 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Диск-терка Robot Coupe 28057 используется совместно с овощерезками CL50 и CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60 и куттерами-овощерезками R502, R652 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 алюминия. Характеристики: Толщина нарезки: 2 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4002
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Гарантия, мес	12
Назначение	Для натирания/шинкования
Диаметр ножа, мм	220
Толщина нарезки, мм	2
Вес нетто, кг	1
Вес в упаковке, кг	1
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	242x242x44
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	28057/28057W
Совместим с моделями	Array
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700