

Диск-терка Robot Coupe 28058 3 мм



(Цена со склада в г.Москва)

11 172 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Диск-терка Robot Coupe 28058 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: 3 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Код товара | 4003 |
| Производитель | Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе) |
| Страна производитель | Франция |
| Гарантия, мес | 12 |
| Назначение | Для натирания/шинкования |
| Диаметр ножа, мм | 220 |
| Толщина нарезки, мм | 3 |
| Вес нетто, кг | 1 |
| Вес в упаковке, кг | 1 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 242x242x44 |
| Упаковка | гофрокороб |
| Код производителя | 28058/28058W |
| Совместим с моделями | Аrray |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |