

Миксер Robot Coupe Mini MP 240
Combi



(Цена со склада в г.Москва)

65 212 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe Mini MP 240 Combi предназначен для 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 и настенное крепление из нержавеющей стали. Особенности: Мощный вентилируемый двигатель Усиленный металлический редуктор венчика

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19591
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	78х78х520
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,25
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	240
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	1.98
Вес в упаковке, кг	3
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	150х150х700
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	34780
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

обеспечивает исключительную прочность аппарата Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы Дополнительные характеристики: Обрабатываемый объем 12 л Скорость для миксера от 2000 до 12500 об/мин. Скорость для венчика от 350 до 1560 об/мин. Диаметр ножа 65 мм Высота венчика 255 мм Диаметр венчика 100 мм	
--	--