

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер Robot Coupe Mini MP 240 Combi



(Цена со склада в г.Москва)

74 417 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
Усиленный венчика

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19591
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	78x78x520
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)	150x150x700
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