

Миксер Robot Coupe Mini MP 240 V.V.



(Цена со склада в г.Москва)

54 622 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Robot Coupe Mini MP 240 V.V. 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 входят диск-взбиватель Aeromix, настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа. Особенности: Мощный вентилируемый двигатель Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29824
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	78х78х535
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,29
Способ установки	Настольная
Длина насадки, мм	240
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Вес нетто, кг	1.7
Вес в упаковке, кг	2
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	150х150х700
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	34760
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

нержавеющей стали Запатентованный аксессуар AeroMix разработан специально для приготовления воздушных и объёмных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются 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. Диаметр ножа 65 мм Опции (приобретаются дополнительно): Венчик для миксера 27333 Насадка-штанга 27362	
---	--