

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Миксер Robot Coupe Mini MP 240 V.V.



(Цена со склада в г.Москва)

56 047 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)	78x78x535
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)	150x150x700
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