

**Коммерческое предложение от 13.12.2025****Миксер ручной Robot Coupe CMP 250 Combi****Цена с НДС: 82 522 руб.****Артикул: 336699****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Франция
<b>Скорость вращения ножа (об/мин)</b>	от 2300 до 9600
<b>Скорость вращения венчика (об/мин)</b>	от 500 до 1800
<b>Длина насадки, мм</b>	250
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	0.31
<b>Ширина, мм</b>	125
<b>Глубина, мм</b>	125
<b>Высота, мм</b>	610
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	5
<b>Вес, кг</b>	5
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	5.6

Ручной миксер [Robot Coupe CMP 250 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 входят настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа.*

**Особенности:**

- Авторегулировка скорости
- Мощный вентилируемый двигатель
- Литая конструкция венчика гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд
- Усиленный металлический редуктор венчика обеспечивает исключительную прочность аппарата
- Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали
- Штанга с системой герметизации на 3 уровнях
- Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат
- Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы

**Дополнительные характеристики:**

- Скорость венчика: от 500 до 800 об/мин.

- Высота с насадкой: 640 мм
- Диаметр ножа: 94 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- [Венчик 27248](#)
- [Венчик 89649](#)
- [Насадка-штанга 27249](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.