

Коммерческое предложение от 22.12.2024

Миксер ручной Robot Coupe CMP 250 Combi

Цена с НДС: 93 972 руб.

Артикул: **999676**

Есть в наличии



| | |
|---------------------------|------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Франция |
| Скорость вращения, об/мин | от 2300 до 9600 |
| Комплектация | от нож до венчик |
| Длина насадки, мм | 250 |
| Обрабатываемый объем | 15 л |
| Число скоростей | вариатор |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.31 |
| Ширина, мм | 125 |
| Глубина, мм | 125 |
| Высота, мм | 610 |
| Вес (без упаковки), кг | 5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 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.