

Описание товара Миксер ручной Robot Coupe

CMP 350 V.V.



Описание

Ручной миксер **Robot Coupe CMP 350 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 настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа.

Особенности:

- Авторегулировка скорости
- Мощный вентилируемый двигатель
- 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:

- Диаметр ножа: 90 мм

Характеристики

Комплектация

нож

Скорость

от 2300 до 9600 об/мин.

Количество скоростей	вариатор
Обрабатываемый объем	45 л
Длина насадки	350 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.4 кВт
Ширина	94 мм
Глубина	94 мм
Высота	700 мм
Вес (с упаковкой)	4.1 кг
Страна производства	Франция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.