

Описание товара Миксер ручной Robot Coupe

CMP 250 Combi 34300B



Описание

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
- Усиленный двигатель для более высокой производительности (+15% к мощности)
- Новая более удобная ручка
- Запатентованная система EasyPlug, позволяющая легко заменять шнур питания в рамках послепродажного обслуживания
- Новая система намотки шнура питания для удобного хранения и увеличения срока службы

Дополнительные характеристики:

- Скорость венчика: от 500 до 1800 об/мин.
- Высота с насадкой: 640 мм
- Диаметр ножа: 94 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Венчик 27248
- Венчик 89649
- Насадка-штанга 27249

Характеристики

Комплектация	нож, венчик
Скорость	от 2300 до 9600 об/мин.
Количество скоростей	вариатор
Обрабатываемый объем	15 л
Длина насадки	250 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.31 кВт
Ширина	125 мм
Глубина	125 мм
Высота	610 мм
Вес (с упаковкой)	5.6 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.