Описание товара Миксер ручной Robot Coupe CMP 300 Combi



Описание

Ручной миксер **Robot Coupe CMP 300 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 сборкиразборки 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: 700 мм
- Диаметр ножа: 94 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Венчик 27248
- Венчик 89649
- Насадка-штанга 27250

Характеристики

Комплектация нож, венчик

Скорость от 2300 до 9600 об/мин.

Количество скоростей вариатор

Обрабатываемый объем 30 л

Длина насадки 300 мм

Напряжение 220 B

Мощность 0.35 кВт

Ширина 125 мм

Глубина 125 мм

Высота 610 мм

Вес (с упаковкой) 5.7 кг

Страна производства Франция

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

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