# Описание товара Миксер ручной Robot Coupe <u>CMP 300 V.V.</u>



## Описание

Ручной миксер **Robot Coupe CMP 300 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 сборкиразборки 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 30 л

Длина насадки 300 мм

Напряжение 220 B

Мощность 0.35 кВт

Ширина 94 мм

Глубина 94 мм

Высота 660 мм

Вес (с упаковкой) 3.9 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.