

Коммерческое предложение от 17.05.2024

Миксер ручной Robot Coupe Mini MP 160 V.V.

Цена с НДС: 40 540 руб.

Артикул: **171900**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения, об/мин	2000, 12500
Комплектация	нож
Длина насадки, мм	160
Обрабатываемый объем	5 л
Число скоростей	вариатор
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.22
Ширина, мм	78
Глубина, мм	78
Высота, мм	455
Вес (без упаковки), кг	1.75
Вес (с упаковкой), кг	2.4

Ручной миксер [Robot Coupe Mini MP 160 V.V.](#) предназначен для взбивания эмульсий, 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 диск-взбиватель Aeromix, настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа.

Особенности:

- Мощный вентилируемый двигатель
- Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали
- Запатентованный аксессуар Aeromix разработан специально для приготовления воздушных и объёмных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются
- 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: 65 мм

Опции (заказываются отдельно):

- [Венчик 27333](#)
- [Насадка-штанга 89101](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.