

Описание товара Миксер ручной Robot Coupe

Mini MP 160 V.V.



Описание

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

Характеристики

Комплектация	нож
Скорость	от 2000 до 12500 об/мин.
Количество скоростей	вариатор
Обрабатываемый объем	5 л
Длина насадки	160 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.22 кВт
Ширина	78 мм
Глубина	78 мм
Высота	455 мм
Вес (с упаковкой)	2.4 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.