

Описание товара Миксер ручной Robot Coupe MP

550 Ultra



Описание

Ручной миксер **Robot Coupe MP 550 Ultra** 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:

- Мощный вентилируемый двигатель
- Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали
- Кнопка смены режима скорости, которая легко поворачивается одной рукой
- Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат
- Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы
- Выступ на моторном блоке для удобства обращения и удерживания миксера на краю кастрюли
- Запатентованная система «Easy Plug» для лёгкой замены шнура питания при его поломке
- Новая съёмная ручка «EasyGrip» для ещё более лёгкой работы благодаря лучшему распределению веса машины

Дополнительные характеристики:

- Диаметр ножа: 111 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Крепление к кастрюле Ø от 330 до 650 мм 27363
- Крепление к кастрюле Ø от 500 до 1000 мм 27364
- Крепление к кастрюле Ø от 850 до 1300 мм 27365
- Крепление к кастрюле универсальное 27354
- Крепление к кастрюле универсальное 27358

Характеристики

Комплектация	нож
Скорость	9000 об/мин.
Количество скоростей	1
Обрабатываемый объем	200 л
Длина насадки	550 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	125 мм
Глубина	125 мм
Высота	940 мм
Вес (без упаковки)	5.2 кг
Вес (с упаковкой)	6.7 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.