

Миксер ручной Robot Coupe CMP 350 V.V.

Ручной миксер **Robot Coupe CMP 350 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 сборки-разборки ножа.

Особенности:

- Автoreгулировка 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

Цена: 53200 руб.



Характеристики	
Высота	700 мм
Ширина	94 мм
Глубина	94 мм
Мощность	0.4 кВт
Скорость	от 2300 до 9600 об/мин.
Напряжение	220 В
Диаметр ножа	90 мм
Комплектация	нож
Длина насадки	350 мм

Характеристики

Вес (с упаковкой)	4.1 кг
Количество скоростей	вариатор
Обрабатываемый объем	45 л
Страна-производитель	Франция

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23