COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

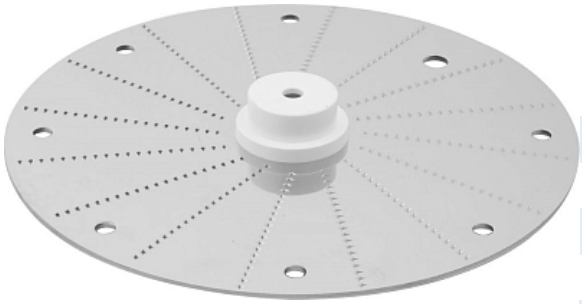
Коммерческое предложение от 15.11.2026

Диск-терка Robot Coupe 27079 (1 мм) для редьки и редиса

Цена с НДС: 10 651 руб.

Артикул: **594051**

Есть в наличии



Страна-производитель	Франция
Назначение	Для овощерезок
Тип	Диск-терка
Ширина, мм	175
Глубина, мм	175
Высота, мм	30
Вес (без упаковки), кг	0.37
Вес (с упаковкой), кг	0.5

Диск-терка Robot Coupe 27079 используется совместно с овощерезками CL20, CL30 Bistro, CL40 и кухонными процессорами R211 XL и R211 XL Ultra, R301 Ultra, R402 для натирания и шинковки редьки, редиса или хрена и дальнейшего использования их в качестве ингредиента для приготовления супов, салатов, гарниров и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Изделие выполнено из нержавеющей стали.

Характеристики:

- Толщина нарезки: 1,0 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.