

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Миксер планетарный Robot Coupe RM8****Цена с НДС: 211 308 руб.****Артикул: 324311****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Тип установки	настольный
Объем дежи, л	7.6
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	10
Скорость вращения венчика, об/мин	600от 60 до 600
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.7
Ширина, мм	320
Глубина, мм	513
Высота, мм	405
Вес (без упаковки), кг	17
Вес (с упаковкой), кг	20

Планетарный миксер [Robot Coupe RM8](#) используется для замеса разного теста и приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, съёмной дежей и эргономичной ручкой. Материал дежи и насадки - высококачественная нержавеющая сталь, материал покрытия корпуса - композитного материала.

В комплекте 3 насадки: крюк, лопатка и венчик.

Технические характеристики:

- Запатентованная система блокировки дежи
- Промышленный двигатель для интенсивного использования
- Мощный асинхронный мотор
- Округлое дно дежи и специальная форма венчика: возможность работать даже с очень маленьким объемом продукта
- Защитный экран, предотвращающий доступ к инструменту во время движения
- Устройство обнаружения дежи
- Откидная головка с рычагом блокировки для полного поднятия насадок
- Насадки и защитный экран легко устанавливаются и снимаются
- Соответствие стандартам безопасности EN 454

- Эргономичный стильный дизайн

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

Цены указаны с учетом НДС.