COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

---

# Миксер ручной Robot Coupe Mini MP 160 V.V.




**Цена с НДС: 41 693 руб.**

Артикул: **171900**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Франция |
| **Скорость вращения, об/мин** | 12500от 2000 до 12500 |
| **Комплектация** | нож |
| **Длина насадки, мм** | 160 |
| **Число скоростей** | вариатор |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 0.22 |
| **Ширина, мм** | 78 |
| **Глубина, мм** | 78 |
| **Высота, мм** | 455 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 1.75 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 2.4 |

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

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