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 240 Combi



Цена с НДС: 80 564 руб.

Артикул: **706824**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения, об/мин	12500от 2000 до 12500
Комплектация	нож, венчик
Длина насадки, мм	240
Число скоростей	вариатор
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.27
Ширина, мм	78
Глубина, мм	78
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	3
Вес (с упаковкой), кг	2.8

Ручной миксер Robot Coupe Mini MP 240 Comb 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 диск-взбиватель Aeromix, настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа.

Особенности:

- Мощный вентилируемый двигатель
- Усиленный металлический редуктор венчика обеспечивает исключительную прочность аппарата
- 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

Дополнительные характеристики:

- Скорость венчика: от 350 до 1560 об/мин.
- Высота с насадкой: 535 мм
- Диаметр ножа: 65 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Насадка-штанга 27362

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