COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 14.11.2026

Диск-терка Robot Coupe 28060W 9MM MINERAL+

Цена с НДС: 11 288 руб.

Артикул: **152910**

Есть в наличии



Страна-производитель	Франция
Назначение	Для овощерезок
Тип	Диск-терка
Ширина, мм	200
Глубина, мм	200
Высота, мм	10
Вес (без упаковки), кг	0.13
Вес (с упаковкой), кг	0.5

Диск-терка Robot Coupe 28060W используется совместно с овощерезками CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60 и кухонными процессорами R502G, R752 для натирания редиса, редьки и хрена перед приготовлением на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Обработка поверхности дисков "Mineral+" обеспечивает защиту поверхности диска, упрощает очистку и уменьшает трение о диск. Материал изделия - алюминий.

Технические характеристики:

- Толщина нарезки: 9 мм

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