COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Миксер планетарный Robot Coupe RM8



Цена с НДС: 194 008 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, съемной 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.