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.