COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Миксер ручной Robot Coupe CMP 250 Combi



Цена с НДС: 87 000 руб.

Артикул: **336699**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения ножа (об/мин)	от 2300 до 9600
Скорость вращения венчика (об/мин)	от 500 до 1800
Длина насадки, мм	250
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.31
Ширина, мм	125
Глубина, мм	125
Высота, мм	610
Вес (без упаковки), кг	5
Вес, кг	5
Вес (с упаковкой), кг	5.6

Ручной миксер Robot Coupe CMP 250 Combi 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 настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа.

Особенности:

- Авторегулировка скорости
- Мощный вентилируемый двигатель
- Литая конструкция венчика гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд
- Усиленный металлический редуктор венчика обеспечивает исключительную прочность аппарата
- Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали
- Штанга с системой герметизации на 3 уровнях
- 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 500 до 800 об/мин.

- Высота с насадкой: 640 мм
- Диаметр ножа: 94 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Венчик 27248
- Венчик 89649
- Насадка-штанга 27249

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