

Описание товара Куттер Robot Coupe R10



Описание

Куттер **Robot Coupe R10** используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта.

В комплект поставки входит нож с 3 гладкими лезвиями из нержавеющей стали на дне чаши.

Особенности:

- Асинхронный двигатель
- Чаша из нержавеющей стали с новой ручкой для удобного захвата и облегчения работы
- Ручка в задней части аппарата для удобного захвата при снятии и переноске
- Система центрального прикрепления чаши для удобного монтажа
- Крышка Grande Visic прокладкой для идеальной герметичности и отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы
- Загрузка до 2/3 объема благодаря форме чаши
- Высокие края чаши для обработки жидких продуктов
- Плоский корпус двигателя для удобной очистки

Дополнительные характеристики:

- Производительность порций: от 50 до 200
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 4 кг
 - Взбивание: 6 кг
 - Замес теста: 5 кг
 - Размалывание: 3 кг

- Ток: 6 А

Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с крупными зубцами 27384
 - Нож с мелкими зубцами 27386
 - Гладкий нож 27382
- **Лезвия:**
 - Лезвие с крупными зубцами 59281
 - Лезвие с мелкими зубцами 59282
 - Гладкое лезвие 59280

Характеристики

Объем	11.5 л
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Импульсный режим	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.6 кВт
Ширина	345 мм
Глубина	560 мм
Высота	660 мм
Вес (с упаковкой)	49.7 кг
Страна производства	Франция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.