

Куттер Robot Coupe R10



(Цена со склада в г.Москва)

540 867 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Настольный куттер Robot Coupe R10 предназначен для измельчения, приготовления тонких фаршей, эмульсий, взбитых сливок, для размалывания и замешивания теста за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта. Куттер Robot Coupe R10 найдет применение в ресторанах, на фабриках-кухнях, в столовых, колбасных цехах и кондитерских. Особенности Прозрачная крышка с хорошей видимостью для постоянного и удобного контроля над процессом приготовления. Очистка в посудомоечной машине. Крышка с прокладкой для идеальной герметичности. Возможность добавления жидких продуктов или других ингредиентов в процессе приготовления. Система центрального прикрепления чаши для удобного монтажа. Очень легкий и быстрый монтаж и демонтаж крышки. Новая ручка чаши для удобного захвата и облегчения работы. Ручка в задней

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2369
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	656x360x570
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,6
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	11.5
Режим пульсации	есть
Количество скоростей	2
Скорость вращения привода, об/мин	1500/3000
Вес нетто, кг	51
Вес в упаковке, кг	63
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	595x390x600
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	емкость куттера 11.5 литра из нержавеющей стали с ручкой и нож полностью из нержавеющей стали с 3-мя съемными гладкими лезвиями на дне емкости
Код производителя	21391
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

части аппарата для удобного захвата при снятии и переноске. Нож из нержавеющей стали на дне чаши с новым профилем лезвий, эксклюзивное изобретение, запатентованное компанией Robot-Coupe, обеспечивает превосходную однородность конечного продукта и идеальное качество нарезки. Высокие края чаши для обработки жидких продуктов. Плоский корпус двигателя для удобной очистки. Очень мощный асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью. Все детали легко разбираются, что упрощает процесс очистки аппарата. Прибор имеет производительность, кг/цикл: Измельчение мяса: 4 кг Соусы и эмульсии: 6 кг Замес теста*: 5 кг Размалывание: 3 кг Число порций: 50-200 *Количество дрожжевого теста влажностью 60% Аксессуары (приобретаются 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 Простое лезвие 59280