

Куттер Robot Coupe R10



(Цена со склада в г.Москва)

553 851 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