

Куттер Robot Coupe R4



(Цена со склада в г.Москва)

176 153 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Куттер R4 , производства Robot Coupe (Франция) позволяет дробить (орехи, сухари, шоколад и даже замешивать тесто как на пельмени), рубить (мясо) и измельчать продукты (лук, курага, чернослив, крабовые палочки, кальмары, варёное мясо, сыр, варёные яйца и др.). Стандартная комплектация включает в себя простой нож с двумя лезвиями. Дополнительно куттер можно укомплектовать двумя видами ножей: нож с крупными зубцами для перемалывания и замеса, а также нож с мелкими зубцами для нарезки зелени. Куттер Robot Coupe R4 имеет 2 скорости вращения 1500 и 3000 оборотов в минуту, а также режим пульсации, используемый для отслеживания степени измельчения продукта. Настольный куттер Robot Coupe R4 имеет съемную чашу с ручкой из

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2370
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	226x304x440
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,9
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	4.5
Режим пульсации	есть
Количество скоростей	2
Скорость вращения привода, об/мин	1500/3000
Вес нетто, кг	15
Вес в упаковке, кг	17
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	324x246x460
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	стандартный плоский нож
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

нержавеющей стали объемом 4,5 литров. Чаша накрывается прозрачной крышкой из поликарбоната, которая позволяет следить за процессом. В центре крышки расположено отверстие, которое позволяет добавлять продукты во время цикла обработки. Снятие емкости осуществляется с помощью ручки, которая позволяет с легкостью переносить чашу куттера одной рукой. Прибор имеет производительность 10-50 порций в час. Прибор имеет производительность, кг/цикл: -измельчение 1,5 -взбивание 2,5 -тесто 1,3 -размалывание 0.9 Модель имеет современный дизайн и плавные обтекаемые линии, препятствующие скапливанию грязи. Все части прибора, участвующие в рабочем процессе, являются съемными и легко моются. Куттер R4 Robot Coupe имеет настольное исполнение и устанавливается на 4-х резиновых ножках. Электромеханическая влагонепроницаемая панель управления включает в себя три кнопки: зеленого цвета – включить, красного – выключить, черного – режим пульсации. Мощный асинхронный двигатель оснащен системой автоматического торможения при снятии чаши. Прибор работает от трехфазной сети с напряжением 400 В и частотой 50 Гц. Мощность устройства 0,9 кВт. Металлический корпус имеет следующие габаритные размеры (мм): 226 (ширина), 226 (глубина), 440 (высота). Вес 15 кг. Куттер Robot Coupe R4 имеет современный дизайн, прочную конструкцию и качественные внутренние компоненты. Модель идеально подходит для широкого применения в кафе, барах, ресторанах, заведениях фаст-фуд и уличной торговли. Аксессуары (приобретаются отдельно): Нож с крупными зубцами 27346 Нож с мелкими зубцами 27345 Дополнительный гладкий нож 27344