Куттер Robot Coupe R5 Plus

(Цена со склада в г.Москва)

0 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Трехфазный настольный куттер, производства Robot Coupe (Франция) модель R5 PLUS, 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 R5 Plus скорость вращения 1500/3000 оборотов в минуту, а также режим пульсации, используемый для отслеживания степени измельчения продукта. Куттер Robot Coupe R5 Plus имеет съемную чашу с ручкой из нержавеющей стали объемом 5,5 литров. Чаша накрывается прозрачной крышкой из поликарбоната, которая позволяет следить

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2371
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	490X280X350
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,2
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5.5
Режим пульсации	есть
Количество скоростей	2
Скорость вращения привода, об/мин	1500/3000
Вес нетто, кг	24
Вес в упаковке, кг	25
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	510x300x370
Комплектация	Чаша с крышкой 5,5 л, нож с 2 гладкими лезвиями из нержавеющей стали
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

за процессом. В центре крышки расположено отверстие, которое позволяет добавлять продукты во время цикла обработки. Снятие емкости осуществляется с помощью встроенной в ручку кнопке. Удобная ручка позволяет с легкостью переносить чашу куттера одной рукой. Прибор имеет высокую производительность 20-80 порций в час. Прибор имеет производительность, кг/цикл: измельчение 2 взбивание 3 тесто 2 размалывание 1 Модель, выполненная из нержавеющей стали, имеет современный дизайн и плавные обтекаемые линии, препятствующие скапливанию грязи. Все части прибора, участвующие в рабочем процессе, являются съемными и легко моются. Куттер R5 Plus 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, а также переключатель скоростей. 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 1,2 кВт. Габаритные размеры (мм): 280 (ширина), 350 (глубина), 490 (высота). Вес 24 кг. Куттер Robot Coupe R5 PLUS 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 27121 Нож с мелкими зубцами 27351 Гладкий нож 27120	