

Куттер Robot Coupe R15



(Цена со склада в г.Москва)

831 750 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Куттер Robot Coupe R15 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 Vision с 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 250 Максимальная загрузка: Измельчение: 6 кг Взбивание: 9 кг Замес теста: 7 кг Размалывание: 5 кг Ток: 6,5 А
Опции (заказываются отдельно): Ножи:
Нож с крупными зубцами с 3 лезвиями 57098
Нож с мелкими зубцами с 3 лезвиями 57099
Гладкий нож с 3 лезвиями 57097 Лезвия:
Лезвие с крупными зубцами 59393 Лезвие с мелкими зубцами 59359 Гладкое лезвие 59392

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	10521
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	370x615x680
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	15
Режим пульсации	есть
Количество скоростей	2
Скорость вращения привода, об/мин	1500/3000
Вес нетто, кг	82
Вес в упаковке, кг	90
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x720x650
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	21391
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000