

Куттер Robot Coupe R3-1500



(Цена со склада в г.Москва)

147 588 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Куттер Robot Coupe R3-1500 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 куттера R3-1500 Robot Coupe входит гладкий нож со съемным колпачком для очистки.

Особенности: Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки. Защита от перегрева. Асинхронный двигатель: Вал из нержавеющей стали. Блок двигателя из поликарбоната. Чаша из нержавеющей стали с ручкой. Крышка с отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы.

Дополнительные характеристики: Производительность порций: от 10 до 30. Максимальная загрузка: Измельчение: 1 кг. Взбивание: 1,5 кг. Замес теста: 1 кг. Размалывание: 0,5 кг. Время работы: от 1 до 4 мин. Ток: 5,7 А. Аксессуары (приобретаются отдельно): Нож с крупными зубцами 27288. Нож с мелкими

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3704
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	210х320х400
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,65
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	3.7
Количество скоростей	1
Скорость вращения привода, об/мин	1500
Вес нетто, кг	11.2
Код производителя	22382
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

зубцами 27287 Гладкий нож 27286