

Описание товара Куттер Robot Coupe R2



Описание

Куттер **Robot Coupe R2** 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 гладкий нож со съёмным 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 20
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 0,75 кг
 - Взбивание: 1 кг
 - Замес теста: 0,5 кг
 - Размалывание: 0,3 кг
- Время работы: от 1 до 4 мин.

- Ток: 3,5 А

Опции (заказываются отдельно):

- Нож с крупными зубцами 27138
- Нож с мелкими зубцами 27061
- Гладкий нож 27055

Характеристики

Объем	2.9 л
Скорость	1500 об/мин.
Импульсный режим	Да
Напряжение	220 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	200 мм
Глубина	280 мм
Высота	350 мм
Вес (с упаковкой)	10.5 кг
Страна производства	Франция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.