

Описание товара Куттер Robot Coupe R23



Описание

Куттер **Robot Coupe R23** 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 входят нож низкой посадки с 3 снимающимися лезвиями и 3 съёмных колёсика для лёгкого передвижения аппарата.

Особенности:

- Панель управления с кнопками из нержавеющей стали
- Асинхронный двигатель
- Индикаторы для полной безопасности использования
- Таймер 0-15 мин.
- Рычаг для блокировки чаши устанавливает чашу под разными углами
- Корпус из нержавеющей стали с 3 ножками для устойчивости
- Чаша из нержавеющей стали снимается и наклоняется при нажатии рычага для опорожнения и чистки без усилий
- Герметичная крышка из прозрачного поликарбоната с прокладкой для идеальной герметичности и отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы
- Скребок на крышке обеспечивает превосходную видимость приготовления

Дополнительные характеристики:

- Производительность порций: от 100 до 400
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 10 кг

- Взбивание: 11 кг
- Замес теста: 7 кг
- Размалывание: 5 кг
- Ток: 10,5 А

Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с крупными зубцами с 3 лезвиями 57070
 - Нож с мелкими зубцами с 3 лезвиями 57072
 - Гладкий нож с 3 лезвиями 57069
- **Лезвия:**
 - Лезвие с крупными зубцами 118294
 - Лезвие с мелкими зубцами 118292
 - Простое лезвие 118217

Характеристики

Объем	23 л
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Импульсный режим	Да
Напряжение	380 В
Мощность	4.5 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	600 мм
Высота	1250 мм
Вес (с упаковкой)	140 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.