

Описание товара Куттер Robot Coupe R45



Описание

Куттер **Robot Coupe R45** 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 200 до 1000
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 18 кг

- Взбивание: 24 кг
- Замес теста: 12 кг
- Размалывание: 9 кг
- Ток: 19,8 А

Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с крупными зубцами с 3 лезвиями 57082
 - Нож с мелкими зубцами с 3 лезвиями 57084
 - Гладкий нож с 3 лезвиями 57081
- **Лезвия:**
 - □Лезвие с крупными зубцами 118287
 - Лезвие с мелкими зубцами 118243
 - Простое лезвие 117952

Характеристики

Объем	45 л
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Импульсный режим	Да
Напряжение	380 В
Мощность	10 кВт
Ширина	760 мм
Глубина	600 мм
Высота	1400 мм
Вес (с упаковкой)	194.8 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.