

**Куттер-овощерезка Robot Coupe
R502G (без дисков)**



(Цена со склада в г.Москва)

366 124 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Кухонный процессор Robot Coupe R502G используется на предприятиях общественного питания и торговли для всех видов нарезки, замешивания и измельчения продуктов питания. Насадка-овощерезка оснащена 2 воронками: полукруглой и цилиндрической. Аппарат представляет собой куттер и овощерезку в одном виде. Корпус мотора выполнен из металла, чаша и лезвия - из нержавеющей стали. В комплект поставки входят съемный гладкий нож с запатентованным лезвием с низкой посадкой, аксессуар для безопасной и бережной очистки решеток D-Clean Kit и толкатель Exactitube.

Особенности: Импульсный режим для точного достижения необходимого измельчения Таймер обратного отсчета с секундомером Скребок для легкого соскребания продукта Асинхронный двигатель для интенсивной работы Металлический корпус для высокой надежности Чаша из нержавеющей стали Крышка с отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы Эргономичная ручка Soft Touch

Характеристики: Максимальная загрузка для функции "Куттер": 3,2 кг
Производительность в режиме овощерезки: 150 кг
Количество порций за смену: от 30 до 300
Площадь большой воронки: 139 см²
Объем полукруглой воронки: 2,2 л
Диаметр цилиндрической воронки: 58 / 39 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	34891
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	380x350x665
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,9
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5.9
Режим пульсации	есть
Количество скоростей	2
Скорость вращения привода, об/мин	750 / 1500
Вес нетто, кг	25.6
Вес в упаковке, кг	30
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	2382
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700