

Куттер Robot Coupe R8



(Цена со склада в г.Москва)

579 960 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Настольный куттер, производства Robot Coupe (Франция) модель R8, позволяет дробить (орехи, сухари, шоколад и даже замешивать тесто как на пельмени), рубить (мясо) и измельчать продукты (лук, курага, чернослив, крабовые палочки, кальмары, варёное мясо, сыр, варёные яйца и др.). Стандартная комплектация включает в себя простой нож с двумя лезвиями. Дополнительно куттер можно укомплектовать двумя видами ножей: нож с крупными зубцами для перемалывания и замеса, а также нож с мелкими зубцами для нарезки зелени. Куттер Robot Coupe R8 скорость вращения 1500 и 3000 оборотов в минуту, а также режим пульсации, используемый для отслеживания степени измельчения продукта. Куттер Robot Coupe R8 имеет съемную чашу с двумя ручками из нержавеющей стали объемом 8 литров. Чаша накрывается прозрачной вакуумной крышкой из поликарбоната,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2372
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	570x360x565
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,2
Способ установки	настольный
Объем дежи, л	8
Режим пульсации	есть
Количество скоростей	2
Скорость вращения привода, об/мин	1500/3000
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	590x380x585
Вес нетто, кг	36
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	47
Комплектация	Чаша с крышкой 8 л, нож с 2 гладкими лезвиями из нержавеющей стали
Код производителя	21291
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

которая позволяет следить за процессом. В центре крышки расположено отверстие, которое позволяет добавлять продукты во время цикла обработки. Удобные ручки позволяют с легкостью переносить чашу куттера. Прибор имеет высокую производительность 20-150 порций в час. Прибор имеет производительность, кг/цикл: измельчение 3 взбивание 4.5 тесто 4 размалывание 2 Модель имеет современный дизайн и плавные обтекаемые линии, препятствующие скапливанию грязи. Все части прибора, участвующие в рабочем процессе являются съемными и легко моются. Куттер имеет настольное исполнение и устанавливается на 4-х резиновых ножках. Электромеханическая влагонепроницаемая панель управления включает в себя три кнопки: зеленого цвета – включить, красного – выключить, черного – режим пульсации, а также переключатель скоростей. Мощный асинхронный двигатель оснащен системой автоматического торможения при снятии чаши. Куттер R8 Robot Coupe работает от трехфазной сети с напряжением 400 В и частотой 50 Гц. Мощность устройства 2,2 кВт. Металлический корпус имеет следующие габаритные размеры (мм): 315 (ширина), 545 (глубина), 585 (высота). Вес 40 кг. Куттер Robot Coupe R8 имеет современный дизайн, прочную конструкцию и качественные внутренние компоненты. Модель идеально подходит для широкого применения в кафе, барах, ресторанах, заведениях фаст-фуд и уличной торговли. Аксессуары (приобретаются отдельно): Ножи: Нож с крупными зубцами 27383 Нож с мелкими зубцами 27385 Гладкий нож 27381 Лезвия: Лезвие с крупными зубцами 59281 Лезвие с мелкими зубцами 59282 Простое лезвие 59280