

Куттер Robot Coupe R3-1500



(Цена со склада в г.Москва)

**138 912 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Куттер Robot Coupe R3-1500 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 куттера R3-1500 Robot Coupe входит гладкий нож со съемным 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 30  
Максимальная загрузка: Измельчение: 1 кг  
Взбивание: 1,5 кг  
Замес теста: 1 кг  
Размалывание: 0,5 кг  
Время работы: от 1 до 4 мин.  
Ток: 5,7 А

Аксессуары (приобретаются отдельно):  
Нож с крупными зубцами 27288  
Нож с мелкими

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3704
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	210x320x400
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,65
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	3.7
Количество скоростей	1
Скорость вращения привода, об/мин	1500
Вес нетто, кг	11.2
Код производителя	22382
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

зубцами 27287 Гладкий нож 27286