

**Куттер-овощерезка Robot Coupe
R402 однофазный (без ножей)**



(Цена со склада в г.Москва)

262 894 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Куттер-овощерезка ROBOT COUPE R402 однофазный (220В) - это универсальный кухонный процессор, совмещающий в себе функции овощерезки, мясорубки, миксера и куттера. Автоматический запуск аппарата с помощью рычага обеспечивает удобство и быстроту работы. Крышка из поликарбоната предусмотрена для добавления жидкости или ингредиентов в процессе приготовления. Удобная ручка позволяет переносить чашу куттера одной рукой. Все рабочие части легко снимаются и моются. Насадка-куттер предназначена для приготовления фарша, крема, эмульсий, соусов, взбитых сливок, овощного и фруктового пюре, для замешивания теста различной консистенции, а также для размалывания, перемешивания и измельчения орехов, сухофруктов, панировочных сухарей, зелени, лука, льда, шоколада, сыра и других продуктов. Насадка-овощерезка используется для нарезки сырых овощей, а также позволяет быстро приготовить разнообразные салаты, винегреты и выполнить любую форму нарезки, необходимую для приготовления супов, гарниров и сладких блюд. Овощерезка имеет 2 загрузочных отверстия: большая воронка площадью 104 см² для крупных овощей (картошка, свекла, капуста) и круглая воронка для овощей вытанутой

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3722
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	320x304x590
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	Настольная
Режим пульсации	есть
Количество скоростей	2
Скорость вращения привода, об/мин	750 / 1500
Вес нетто, кг	22
Вес в упаковке, кг	23
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x300x500
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	2453
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

формы диаметром 58 мм (огурцы, морковь, перец и т.д) Гладкий нож входит в стандартную комплектацию, поставляется без дисков. Особенности: -Импульсный режим для точного достижения необходимого измельчения -Асинхронный двигатель: Вал из нержавеющей стали Двигатель промышленного изготовления для интенсивной работы характеризуется высокой надежностью и долговечностью Увеличенная выходная мощность Отсутствие сложной системы редуктора Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток) -Автоматический запуск аппарата при опускании толкателя -Металлический корпус для высокой надежности -Чаша из нержавеющей стали -Крышка с отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы -Эргономичная ручка -Диск-сбрасыватель