

Описание товара Куттер Robot Coupe R5G 380 В



Описание

Куттер **Robot Coupe R5-2V** 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. Модель оснащена таймером с секундомером, чашей с эргономичной ручкой Soft Touch и ножом с 2 гладкими лезвиями, обеспечивающими однородное измельчение. Моторный блок выполнен из металла, чаша, лезвия и вал двигателя - из нержавеющей стали,

В комплект поставки 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 с прямой передачей без ремня для интенсивного использования
- Все части съемные для легкого мытья в посудомоечной машине
- Нож низкой посадки для работы даже с минимальным количеством продукта
- Прозрачная крышка с отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы

Дополнительные характеристики:

- Производительность порций: от 20 до 80
- Максимальная загрузка: 3,2 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Нож с крупными зубцами 27305

- Нож с мелкими зубцами 27304
- Дополнительный гладкий диск 27303
- Скребок 49552

Характеристики

Объем	5.9 л
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Импульсный режим	Да
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	280 мм
Глубина	365 мм
Высота	510 мм
Вес (без упаковки)	22 кг
Вес (с упаковкой)	24 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.