



## **Куттер Robot Coupe R2**

Куттер \*\*Robot Coupe R2\*\* используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и

приготовления фаршеи, кремов, паштетов, соусов и муссов за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта.

В комплект поставки входит гладкий нож со съемным колпачком для очистки.

\*\*Особенности:\*\*

\* Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момен

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/kutter-robot-coupe-r2/

Цена: 95388.00 руб.



Характеристики	
Ток	3,5 A
Объем	2.9 л
Высота	350 мм
Ширина	200 мм
Глубина	280 мм
Мощность	0.55 кВт
Скорость	1500 об/мин.



8 (800) 200-29-23

Взбивание	1 кг
Напряжение	220 B
Замес теста	0,5 кг
Измельчение	0,75 кг
Время работы	от 1 до 4 мин.
Размалывание	0,3 кг
Вес (с упаковкой)	10.5 кг
Импульсный режим	True
Страна-производитель	Франция
Максимальная загрузка	
	Измельчение 0,75 кг Взбивание: 1 кг Замес теста: 0,5 кг Размалывание: 0,3 кг
Производительность порций	от 10 до 20

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.