



Kyttep Robot Coupe R23

Куттер **Robot Coupe R23** 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 входят нож низкой посадки с 3 снимающимися лезвиями и 3 съёмных колёсика для лёгкого передвижения аппарата.

- **Особенности:**
 - * Панель управлени

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/kutter-robot-coupe-r23/

Цена: 1251687.00 руб.



Характеристики	
Ток	10,5 A
Объем	23 л
Высота	1250 мм
Ширина	700 мм
Глубина	600 мм



Мощность	4.5 кВт
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Взбивание	11 кг
Напряжение	380 B
Замес теста	7 кг
Измельчение	10 кг
Размалывание	5 кг
Вес (с упаковкой)	140 кг
Импульсный режим	True
Страна-производитель	Франция
Максимальная загрузка	
	Измельчение 10 кг Взбивание: 11 кг Замес теста: 7 кг Размалывание: 5 кг
Производительность порций	от 100 до 400

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.