



Куттер Robot Coupe R60

Куттер **Robot Coupe R60** 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-r60/

Цена: 2735189.00 руб.



Характеристики	
Ток	26 A
Объем	60 л
Высота	1400 мм
Ширина	810 мм
Глубина	600 мм



8 (800) 200-29-23

Мощность	11 кВт
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Взбивание	30 кг
Напряжение	380 B
Замес теста	18 кг
Измельчение	25 кг
Размалывание	12 кг
Вес (с упаковкой)	201.2 кг
Импульсный режим	True
Страна-производитель	Франция
Максимальная загрузка	
	Измельчение 25 кг Взбивание: 30 кг Замес теста: 18 кг Размалывание: 12 кг
Производительность порций	от 300 до 2000

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.