

Описание товара 27.08.2025

Наименование товара: Куттер Robot Coupe R30

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kuttery/kutter_robot_coupe_r30



Описание

Куттер **Robot Coupe R30** 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 управления с кнопками из нержавеющей стали
- Асинхронный двигатель
- Индикаторы для полной безопасности использования
- Таймер 0-15 мин.
- Рычаг для блокировки чаши устанавливает чашу под разными углами
- Корпус из нержавеющей стали с 3 ножками для устойчивости
- Чаша из нержавеющей стали снимается и наклоняется при нажатии рычага для опорожнения и чистки без усилий

- Герметичная крышка из прозрачного поликарбоната с прокладкой для идеальной герметичности и отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы
- Скребок на крышке обеспечивает превосходную видимость приготовления

Дополнительные характеристики:

- Производительность порций: от 100 до 500
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 12 кг
 - Взбивание: 14 кг
 - Замес теста: 8 кг
 - Размалывание: 6 кг
- Ток: 11,6 А

Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с крупными зубцами с 3 лезвиями 57075
 - Нож с мелкими зубцами с 3 лезвиями 57077
 - Гладкий нож с 3 лезвиями 57074
- **Лезвия:**
 - Лезвие с крупными зубцами 118286
 - Лезвие с мелкими зубцами 118241
 - Простое лезвие 117950

Характеристики

Объем	28 л
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Импульсный режим	Да
Напряжение	380 В
Мощность	5.4 кВт
Ширина	720 мм
Глубина	600 мм
Высота	1250 мм
Вес (с упаковкой)	148.4 кг
Страна производства	Франция