

Коммерческое предложение

Куттер Robot Coupe R10 380В 21391, арт. 21391



Куттер Robot Coupe R10 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 входит нож с 3 гладкими лезвиями из нержавеющей стали на дне чаши.

Особенности:

- Асинхронный двигатель
- Чаша из нержавеющей стали с новой ручкой для удобного захвата и облегчения работы
- Ручка в задней части аппарата для удобного захвата при снятии и переноске
- Система центрального прикрепления чаши для удобного монтажа
- Крышка Grande Visic прокладкой для идеальной герметичности и отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы
- Загрузка до 2/3 объема благодаря форме чаши
- Высокие края чаши для обработки жидких продуктов
- Плоский корпус двигателя для удобной очистки

Дополнительные характеристики:

- Производительность порций: от 50 до 200
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 4 кг
 - Взбивание: 6 кг
 - Замес теста: 5 кг
 - Размалывание: 3 кг
- Ток: 6 А

Опции (заказываются отдельно):

- Ножи:
 - Нож с крупными зубцами 27384
 - Нож с мелкими зубцами 27386
 - Гладкий нож 27382
- Лезвия:
 - Лезвие с крупными зубцами 59281
 - Лезвие с мелкими зубцами 59282
 - Гладкое лезвие 59280

Страна	Франция
Артикул	21391
Производитель	ROBOT-COUPE
Марка	Robot-Coupe
Длина	345
ДлинаВУпаковке	445
Ширина	560
ШиринаВУпаковке	600
Высота	660
ВысотаВУпаковке	760
Вес	42
ВесВУпаковке	51

Цена - 53180546.8 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд