

Коммерческое предложение

Куттер R15 380В 51491, арт. 51491



Куттер Robot Coupe R15 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 Vision с 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 250
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 6 кг
 - Взбивание: 9 кг
 - Замес теста: 7 кг
 - Размалывание: 5 кг
- Ток: 6,5 А

Опции (заказываются отдельно):

- Ножи:
 - Нож с крупными зубцами с 3 лезвиями 57098
 - Нож с мелкими зубцами с 3 лезвиями 57099
 - Гладкий нож с 3 лезвиями 57097
- Лезвия:
 - Лезвие с крупными зубцами 59393
 - Лезвие с мелкими зубцами 59359
 - Гладкое лезвие 59392

Страна	Франция
Артикул	51491
Производитель	ROBOT-COUPE
Марка	Robot-Coupe
Длина	680
ДлинаВУпаковке	780
Ширина	370
ШиринаВУпаковке	465
Высота	615
ВысотаВУпаковке	765
Вес	50
ВесВУпаковке	62

Цена - 852253.13 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд