

Коммерческое предложение

Куттер R8 380В 21291, арт. 21291



Куттер Robot Coupe R8 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 2 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 20 до 150
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 3 кг
 - Взбивание: 4,5 кг
 - Замес теста: 4 кг
 - Размалывание: 2 кг
- Ток: 5,5 А

Опции (заказываются отдельно):

- Ножи:
 - Нож с крупными зубцами 27383
 - Нож с крупными зубцами 27107
 - Нож с мелкими зубцами 27385
 - Гладкий нож 27381
 - Гладкий нож 27102
 - Гладкий нож 27106
- Лезвия:
 - Лезвие с крупными зубцами 59281
 - Лезвие с мелкими зубцами 59282
 - Гладкое лезвие 59280
- Дополнения:
 - Чаша 27374

Страна	Франция
Артикул	21291
Производитель	ROBOT-COUPÉ
Марка	Robot-Coupe
Длина	315
ДлинаВУпаковке	465
Ширина	545
ШиринаВУпаковке	670
Высота	585
ВысотаВУпаковке	700
Вес	37
ВесВУпаковке	45

Цена - 530435.71 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд