# Описание товара Куттер Robot Coupe R15

**Описание**

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

**Характеристики**

| | |
|---|---|
| Объем | 15 л |
| Скорость | от 1500 до 3000 об/мин. |
| Импульсный режим | Да |
| Напряжение | 380 В |
| Мощность | 3 кВт |
| Ширина | 370 мм |
| Глубина | 615 мм |
| Высота | 680 мм |
| Вес (без упаковки) | 49 кг |
| Вес (с упаковкой) | 62 кг |
| Страна производства | Франция |

---

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.