

Описание товара 18.07.2025

Наименование товара: Куттер Robot Coupe R60

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kutтеры/kutter_robot_coupe_r60



Описание

Куттер **Robot Coupe R60** 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 300 до 2000
- Максимальная загрузка:
 - Измельчение: 25 кг
 - Взбивание: 30 кг
 - Замес теста: 18 кг
 - Размалывание: 12 кг
- Ток: 26 А

Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с крупными зубцами с 3 лезвиями 57092
 - Нож с мелкими зубцами с 3 лезвиями 57095
 - Гладкий нож с 3 лезвиями 57091
- **Лезвия:**
 - ☐ ☐ Лезвие с крупными зубцами 118290
 - Лезвие с мелкими зубцами 118245
 - Простое лезвие 117954

Характеристики

Объем	60 л
Скорость	от 1500 до 3000 об/мин.
Импульсный режим	Да
Напряжение	380 В
Мощность	11 кВт
Ширина	810 мм
Глубина	600 мм
Высота	1400 мм
Вес (с упаковкой)	201.2 кг
Страна производства	Франция