

Коммерческое предложение от 02.04.2025

Куттер Robot Coupe R10

Цена с НДС: 651 660 руб.

Артикул: **105102**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения, об/мин	от 1500 до 3000
Число скоростей	2
Импульсный режим	Да
Объем, л	11.5
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.6
Ширина, мм	345
Глубина, мм	560
Высота, мм	660
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.7

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](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.