



Cutter mikser R15 400V, 15 l Robot Coupe 712150

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 712150

Cechy produktu

Pojemność (l): 15

Szerokość (mm): 370

Głębokość (mm): 615

Wysokość (mm): 680

Moc elektryczna (kW): 3

Napięcie (V): 400

Zakres obrotów (obr/min): 1500-3000

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- ilość porcji od 50 do 250 szt, 3-9 kg wsadu