



Cutter mikser R5G, P 1.5 kW, U 400 V Robot Coupe 712051

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 712051

Cechy produktu

Pojemność (l): 5.9

Szerokość (mm): 280

Głębokość (mm): 365

Wysokość (mm): 540

Moc elektryczna (kW): 1.5

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 20 do 80 szt, 0.5-3.5 kg wsadu
- zegar, timer z sygnałem zakończenia czasu