

Mikser, cutter, R10, P 2.6 kW, U 400 V Robot Coupe 712100

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 712100

Cechy produktu

Szerokość (mm): 345
Głębokość (mm): 560
Wysokość (mm): 660
Moc elektryczna (kW): 2.6
Napięcie (V): 400
Pojemność - V: 11.5
Zakres obrotów (obr/min): 1500-3000
Marka: Robot Coupe

- 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 200 szt, 3-5.5 kg wsadu