



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

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 712100

Cechy produktu

Pojemność (l): 11.5

Szerokość (mm): 345

Głębokość (mm): 560

Wysokość (mm): 660

Moc elektryczna (kW): 2.6

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 200 szt, 3-5.5 kg wsadu