

712020 Cutter+mikser R2 / 230V Robot Coupe - STALGAST

kod produktu: 712020

kategoria: Obróbka mechaniczna > Cuttery-wilki



Producent: Stalgast - Robot Coupe

Kod QR:



Cutter-wilk R2 - STALGAST.

712020 Cutter-wilk R2 to niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego. Od 10 do 20 porcji, 0,1-1kg wsadu.

Mikser r2 0,55 kw 1500 obr/min Robot coupe parametry:

Wysokość - H: 500 mm

Głębokość - D: 300 mm

Szerokość - W: 300 mm

Napięcie - U: 230 V

Pojemność - V: 2.9 l

Moc elektryczna: 0.4 kW

Prędkość obrotów: 1500 obr/min

Marka: Robot coupe

Mikser r2 0,55 kw 1500 obr/min Robot coupe opis:

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii**
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawieszin, 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
- ilość porcji od 10 do 20 szt, 0,1-1 kg wsadu
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej

Transport

GRATIS!!