

712051 Cutter+mikser R5 plus / 400V Robot Coupe - STALGAST

kod produktu: 712051

kategoria: Obróbka mechaniczna > Cuttery-wilki



Producent: Stalgast - Robot Coupe

Kod QR:



Cutter-wilk R5 Plus - STALGAST.

712051 Cutter-wilk R5 Plus to niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego. Od 20 do 80 porcji, 0,5-3,5kg wsadu.

Cutter mikser r5 plus trójfazowy 400v/50/3 Robot coupe parametry:

Wysokość - H: 490 mm

Głębokość - D: 350 mm

Szerokość - W: 280 mm

Napięcie - U: 400 V

Pojemność - V: 5.5 l

Moc elektryczna: 1.2 kW

Prędkość obrotów: 1500-3000 obr/min

Marka: Robot coupe

Cutter mikser r5 plus trójfazowy 400v/50/3 Robot coupe opis:

- 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 10 do 50 szt, 0,5-3,5 kg wsadu

Transport

GRATIS!!