

483030 ROBOT COOK / 230V Robot Coupe - STALGAST

kod produktu: 483030

kategoria: Produkty do nowych technologii > Miksery i roboty



Producent: Stalgast - Robot Coupe

Cena netto: **13 000,00 zł**

Cena brutto: 15 990,00 zł

Kod QR:



Robot Cook - Robot Coupe jest to urządzenie wielofunkcyjne przeznaczone do lokali gastronomicznych. STALGAST 483030 Robot Cook - Robot Coupe idealne wyposażenie dla gastronomii.

Emulguje, mieli, wyrabia, sieka, utrzymuje temperaturę, miksuje i miesza.

Robot cook Robot coupe parametry:

Wysokość - H: 522 mm

Głębokość - D: 338 mm

Szerokość - W: 226 mm

Napięcie - U: 230 V

Pojemność - V: 3.7 l

Moc elektryczna: 1.8 kW

Prędkość obrotów: 100.3500 obr/min

Marka: Robot coupe

Robot cook Robot coupe opis:

- temperatura podgrzewania do 140°C (2 poziomy mocy)
- precyzja utrzymania temperatury + /- 1°C
- 4 funkcje prędkości: Zmienna prędkość, Praca pulsacyjna, Prędkość mieszania R-Mix, Praca przerywana
- zmienna prędkość - od 100 do 3500 obr./min
- praca pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min

- prędkość mieszania R-Mix - od 100 do 500 obr./min (mieszanie wsteczne bez rozdrabniania)
- praca przerywana - obrót noża co 2 sekundy
- asynchroniczny (bezszcotkowy) silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- zalecana maks objętość płynu 2,5 litra
- nóż z ostrzami mikroząbkowanymi ze stali nierdzewnej
- ramię zgarniające pojemnika i pokrywy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Transport

GRATIS!!