

712100 Cutter+mikser R10 / 400V Robot Coupe - STALGAST

kod produktu: 712100

kategoria: Obróbka mechaniczna > Cuttery-wilki



Producent: Stalgast - Robot Coupe

Kod QR:



Cutter-wilk R10 - STALGAST.

712100 Cutter-wilk R10 to niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego. Od 50 do 200 porcji, 3-5,5kg wsadu.

Cutter mikser r10 400v, 11,5 l Robot coupe parametry:

Wysokość - H: 660 mm

Głębokość - D: 560 mm

Szerokość - W: 345 mm

Napięcie - U: 400 V

Pojemność - V: 11.5 l

Moc elektryczna: 2.6 kW

Marka: Robot coupe

Zakres obrotów: 1500-3000 obr/min

Cutter mikser r10 400v, 11,5 l 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 50 do 200 szt, 3-5,5 kg wsadu

Transport

GRATIS!!