

712040 Cutter+mikser R4 / 400V Robot Coupe - STALGAST

kod produktu: 712040

kategoria: Obróbka mechaniczna > Cuttery-wilki



Producent: Stalgast - Robot Coupe

Kod QR:



Cutter-wilk R4 - STALGAST.

712040 Cutter-wilk R4 to niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego. Od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu.

Mikser r4 400v 900w 1500/3000 obr/min Robot coupe parametry:

Wysokość - H: 440 mm

Głębokość - D: 304 mm

Szerokość - W: 226 mm

Napięcie - U: 400 V

Pojemność - V: 4.5 l

Moc elektryczna: 0.9 kW

Prędkość obrotów: 1500-3000 obr/min

Marka: Robot coupe

Mikser r4 400v 900w 1500/3000 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, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw 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 30 szt, 0,1-2,5 kg wsadu

Transport

GRATIS!!