

Куттер-блендер Robot Coupe Robot Cook

Куттер-блендер **Robot Coupe Robot Cook** предназначен для приготовления соусов и майонезов, растирания в порошок орехов, смешивания овощей и фруктов в пюре, крем-супы и мороженое, измельчения приправ и паштетов и замеса различного вида теста и пр. на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена функцией обратного вращения ножа R-Mix®.

Особенности:

- Режим программирования: 9 рецептов
- Панель управления:
 - Кнопка "Пульс" / "Турбо"
 - Кнопка "Пуск" / "Стоп"
- Кнопки регулировки:
 - Мощность нагрева: малая и большая до 140 °C
 - Скорость: от 500 до 3500 об/мин.
 - Таймер
- Кнопки выбора программ:
 - 9 программ
 - Кнопка "Этап"
- Поворотный регулятор (настройка параметров)
- Герметичная крышка с механизмом безопасности, предотвращающим разбрызгивание
- Стеклоочиститель снимает пар с крышки для того, чтобы лучше следить за приготовлением блюд
- Уникальная система фиксации ножа позволяет освободить чашу в полной безопасности
- Нож с мелкими зубчиками, лезвия из нержавеющей стали
- Асинхронный высокопрочный мотор промышленного производства
- Ручка со скребком для однородных приготовлений и нежной текстуры
- Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты в чашу без прерывания приготовления
- Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются и моются в посудомоечной машине



Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с мелкими зубцами 39691
- **Дополнения:**
 - Чаша 39854

Цена: 265363 руб.

Характеристики	
Высота	522 мм
Ширина	226 мм
Глубина	338 мм
Мощность	1.8 кВт

Характеристики	
Скорость	от 100 до 4500 об/мин
Объем чаши	3.7 л
Напряжение	220 В
Объем кувшина	3,7 л
Терморегулятор	±1 °С
4 режима скорости	Переменная скорость от 100 до 3500 об/мин. Высокая скорость в режиме Пульс / Турбо: 4500 об/мин. R-Mix для смешивания: от 100 до 500 об/мин. Прерывистая скорость: вращение ножа каждые 2 секунды на медленной скорости
Вес (без упаковки)	15 кг
R-Mix для смешивания	от 100 до 500 об/мин.
Переменная скорость	от 100 до 3500 об/мин.
Температура нагрева	до 140 °С
Количество скоростей	4
Прерывистая скорость	вращение ножа каждые 2 секунды на медленной скорости
Страна-производитель	Франция
Температурный диапазон	140 °С
Вместимость для жидкости	2,5 л
Высокая скорость в режиме Пульс / Турбо	4500 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23