

Коммерческое предложение от 20.01.2026**Куттер Robot Coupe R7****Цена с НДС: 351 628 руб.****Артикул: 680302****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения, об/мин	от 1500 до 3000
Число скоростей	2
Импульсный режим	Да
Объем, л	7.5
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	280
Глубина, мм	365
Высота, мм	540
Вес (без упаковки), кг	23
Вес (с упаковкой), кг	25

Куттер [Robot Coupe R7](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта.

В комплект поставки входит 1 нож 27306 из нержавеющей стали с 2-мя гладкими съемными регулируемыми лезвиями.

Особенности:

- 2 скорости: 1500 и 3000 об/мин
- Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки
- Защита от перегрева
- Асинхронный двигатель:
 - Вал из нержавеющей стали
 - Блок двигателя из поликарбоната
- Чаша из нержавеющей стали с ручкой
- Крышка с отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы

Дополнительные характеристики:

- Производительность порций: от 20 до 100
- Максимальная загрузка:

- Измельчение: 2,5 кг
- Взбивание: 3,5 кг
- Замес теста: 2,5 кг
- Размалывание: 1,5 кг
- Время работы: от 1 до 4 мин.
- Ток: 3,4 А

Опции (заказываются отдельно):

- [Гладкий нож 27306](#) для измельчения различных продуктов, приготовления соусов и эмульсий (входит в комплект поставки)
- [Зазубренный нож 27307](#) с мелкими зубцами для измельчения зелени и специй
- Зубчатый нож 27308 с крупными зубцами для размалывания и замешивания теста и дробления орехов

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.