COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Куттер Robot Coupe R7



Цена с НДС: 387 069 руб.

Артикул: **680302**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения, об/мин	3000от 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.