COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.10.2025

Куттер Robot Coupe R5G 380В

Цена с НДС: 311 468 руб.

Артикул: **643387**

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	5.9
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	280
Глубина, мм	350
Высота, мм	490
Вес (без упаковки), кг	22
Вес (с упаковкой), кг	24

Куттер Robot Coupe R5G используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для измельчения, смешивания и взбивания фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов перед приготовлением. Модель оснащена таймером, чашей, ручкой Soft Touch и ножом. Материал блока - металл, материал чаши, лезвия и двигателя - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплект входит гладкий нож со съемным колпачком для очистки.

Технические характеристики:

- Производительность порций: от 20 до 80
- Максимальная загрузка: 3,2 кг
- Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки
- Защита от перегрева
- Асинхронный двигатель с прямой передачей без ремня для интенсивного использования
- Все части съемные для легкого мытья в посудомоечной машине
- Нож низкой посадки для работы даже с минимальным количеством продукта
- Прозрачная крышка с отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы

Опционально доступно к заказу:

- Нож с мелкими зубцами 27304

- Дополнительный гладкий диск 27303

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.