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 R15



Цена с НДС: 880 737 руб.

Артикул: **444700**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения, об/мин	1500
Число скоростей	1
Импульсный режим	Да
Объем, л	15
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	370
Глубина, мм	615
Высота, мм	680
Вес (без упаковки), кг	49
Вес (с упаковкой), кг	62

Куттер Robot Coupe R15 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 нож с 3 гладкими лезвиями из нержавеющей стали на дне чаши.

Особенности:

- Асинхронный двигатель
- Чаша из нержавеющей стали с новой ручкой для удобного захвата и облегчения работы
- Ручка в задней части аппарата для удобного захвата при снятии и переноске
- Система центрального прикрепления чаши для удобного монтажа
- Крышка Grande Vision с прокладкой для идеальной герметичности и отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы
- Загрузка до 2/3 объема благодаря форме чаши
- Высокие края чаши для обработки жидких продуктов
- Плоский корпус двигателя для удобной очистки

Дополнительные характеристики:

- Производительность порций: от 50 до 250
- Максимальная загрузка:

    - Измельчение: 6 кг
    - Взбивание: 9 кг
    - Замес теста: 7 кг
    - Размалывание: 5 кг
- Ток: 6,5 А

Опции (заказываются отдельно):

- Ножи:
    - Нож с крупными зубцами с 3 лезвиями 57098
    - Нож с мелкими зубцами с 3 лезвиями 57099
    - Гладкий нож с 3 лезвиями 57097
- Лезвия:
    - Лезвие с крупными зубцами 59393
    - Лезвие с мелкими зубцами 59359
    - Гладкое лезвие 59392

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