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 R10



Цена с НДС: 702 496 руб.

Артикул: **105102**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения, об/мин	3000от 1500 до 3000
Число скоростей	2
Импульсный режим	Да
Объем, л	11.5
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.6
Ширина, мм	345
Глубина, мм	560
Высота, мм	660
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.7

Куттер Robot Coupe R10 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 Visic 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 200
- Максимальная загрузка:

    - Измельчение: 4 кг
    - Взбивание: 6 кг
    - Замес теста: 5 кг
    - Размалывание: 3 кг
- Ток: 6 А

Опции (заказываются отдельно):

- Ножи:
    - Нож с крупными зубцами 27384
    - Нож с мелкими зубцами 27386
    - Гладкий нож 27382
- Лезвия:
    - Лезвие с крупными зубцами 59281
    - Лезвие с мелкими зубцами 59282
    - Гладкое лезвие 59280

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