COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Куттер Robot Coupe R3-1500



Цена с НДС: 148 838 руб.

Артикул: **364169**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Скорость вращения, об/мин	1500
Число скоростей	1
Импульсный режим	Да
Объем, л	3.7
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.65
Ширина, мм	210
Глубина, мм	320
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	11.2

Куттер Robot Coupe R3-1500 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 гладкий нож со съемным колпачком для очистки.

Особенности:

- 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 10 до 30
- Максимальная загрузка:
  - Измельчение: 1 кг
  - Взбивание: 1,5 кг

    - Замес теста: 1 кг
    - Размалывание: 0,5 кг
- Время работы: от 1 до 4 мин.
- Ток: 5,7 А

Опции (заказываются отдельно):

- Нож с крупными зубцами 27288
- Нож с крупными зубцами 27065
- Нож с мелкими зубцами 27287
- Нож с мелкими зубцами 27135
- Гладкий нож 27286
- Гладкий нож 38150

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