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 R4-2V



Цена с НДС: 220 480 руб.

Артикул: **542550**

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	4.5
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.9
Ширина, мм	226
Глубина, мм	304
Высота, мм	440
Вес (без упаковки), кг	16
Вес (с упаковкой), кг	17.6

Куттер Robot Coupe R4-V2 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:

- 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 10 до 50
- Максимальная загрузка:
  - Измельчение: 1,5 кг

    - Взбивание: 2,5 кг
    - Замес теста: 1,5 кг
    - Размалывание: 0,7 кг
- Время работы: от 1 до 4 мин.
- Ток: 2,7 А

Опции (заказываются отдельно):

- Нож с крупными зубцами 27346
- Нож с крупными зубцами 27253
- Нож с мелкими зубцами 27345
- Нож с мелкими зубцами 27254
- Гладкий нож 27344
- Гладкий нож 27255

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