

Robot Cook ipari multifunkciós mixer |

**SKU:** 22750

### **ADDITIONAL INFORMATION**

<b>Weight</b>	16 kg
<b>Dimensions</b>	310 × 410 × 590 mm
<b>Brand</b>	<a href="#">Robot-Coupe</a>
<b>Külső méret (Szé)</b>	<a href="#">225</a>
<b>Külső méret (Mé)</b>	<a href="#">340</a>
<b>Külső méret (Ma)</b>	<a href="#">520</a>
<b>Nettó súly (kg)</b>	<a href="#">15</a>
<b>Teljesítmény (W)</b>	<a href="#">1800</a>
<b>Tápfeszültség (V/Hz)</b>	<a href="#">230/50</a>
<b>Csomagolási méret (Szé)</b>	<a href="#">410</a>
<b>Csomagolási méret (Mé)</b>	<a href="#">310</a>
<b>Csomagolási méret (Ma)</b>	<a href="#">590</a>
<b>Bruttó súly (kg)</b>	<a href="#">16</a>



## PRODUCT DESCRIPTION

Robot Coupe 43000R egyfázisú, többfunkciós melegítő kutter emulzifikáláshoz, daráláshoz, dagasztáshoz, aprításhoz és keveréshez. A gombok segítségével kiválasztható a kívánt hőmérséklet (°C), sebesség (fordulat/perc) és időtartam (perc/másodperc). A készülék hőfoktartománya 140 °C-ig terjed, a hőmérséklet-szabályozás 1-2 °C pontossággal lehetséges. A készülék 4 sebességszabályozási funkcióval rendelkezik. A fordulatszám 80 és 3500 fordulat/perc között változtatható. R-Mix funkció esetén a kés az ellenkező irányba forog, hogy ne vágja el az élelmiszert.

Ez a funkció 100-500 fordulat/perc között használható. Szakaszos funkció esetén a kés 2 másodpercenként tesz néhány fordulatot. Ezzel a funkcióval szinten tartható a készítmény hőmérséklete a textúra változtatása nélkül. Turbó funkcióval 4500 fordulat/perc érhető el. Az eszközön 3 beprogramozott recept (besamel, angolkrém, cukrászkrém) található, 9 recept elmentése lehetséges. Az indukciós motor nemcsak hatékony, de halk is. A készülék egyenértékű folyamatos hangnyomásszintje üresjáratban kisebb mint 70 dB (A). A készülék egy 3,7 literes rozsdamentes acél edénnyel, lehúzókarral, pürésítéshez való mikrofogazású és daráláshoz való sima élű késsel rendelkezik. Minden tartozék tisztítható mosogatógépben. Az edény fedelének kialakítása biztosítja, hogy a munkafolyamat során végig szemmel tudja tartani a készítményt. A fedélen levő nyíláson keresztül anélkül tudja adagolni a hozzávalókat, hogy a folyamatot le kellene állítania. A készítmény homogenitását a szilikon lehúzókkal ellátott lehúzókar biztosítja.

## ADDITIONAL INFORMATION

<b>Weight</b>	16 kg
<b>Dimensions</b>	310 × 410 × 590 mm
<b>Brand</b>	<a href="#">Robot-Coupe</a>
<b>Külső méret (Szé)</b>	<a href="#">225</a>
<b>Külső méret (Mé)</b>	<a href="#">340</a>
<b>Külső méret (Ma)</b>	<a href="#">520</a>
<b>Nettó súly (kg)</b>	<a href="#">15</a>
<b>Teljesítmény (W)</b>	<a href="#">1800</a>
<b>Tápfeszültség (V/Hz)</b>	<a href="#">230/50</a>
<b>Csomagolási méret (Szé)</b>	<a href="#">410</a>
<b>Csomagolási méret (Mé)</b>	<a href="#">310</a>
<b>Csomagolási méret (Ma)</b>	<a href="#">590</a>
<b>Bruttó súly (kg)</b>	<a href="#">16</a>



