

Kutr stolní Robot Coupe R4-2V



Popis produktu

Kutr R4 pro restaurace, bistra, lahůdkářství a cukrárny. Je vhodný na zpracování masa, zeleniny, ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyrė, pomazánek, strouhanky. Také na sekání bylinek, koření, drcení ořechů a mandlí. Stolní kutr pro menší provozy s denní kapacitou do 50 porcí. Odnímatelná nerezová nádoba objemu 4,7 litrů. 3fázový. MOTOROVÝ BLOK asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu nerezová hřídel magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespustění kutru 2 regulace rychlosti pulsni tlačítka pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování. držák motoru kovový NÁDOBA KUTRU odnímatelná nerezová nádoba s ergonomickým držadlem lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, ořišky, koření, připravovat majonėzu, pyrė, protlaky, pomazánky, strouhanku; hnėtení těsta průhledné polykarbonátové víko s otvorem, snadná kontrola probíhajících úkonů víko s těsněním, přidávání tekutin a přísad během přípravy, snadná montáž, demontáž, lze mýt v myčce nůž hladký nerezový na dně nádoby pro zpracování malého i velkého množství STANDARDNÍ VYBAVENÍ: nerezová nádoba hladký nerezový nůž - pro emulze, pěny, pomazánky, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny LZE DOOBJEDNAT: jemně zoubkovaný nůž (27345) - speciální na bylinky a koření hrubě zoubkovaný nůž (27346) - hnėtení těsta, sekání ořišků, mandlí, zmrzlých a tvrdých potravin doplňkový hladký nůž (27344) - výkon: 10-50 porcí - rychlost: 1500/3000 ot./min.; doba práce: 1 - 4 min. - nádoba 4,5 litrů - max. kapacita plnění: sekání (až 1,5 kg), emulze (až 2,5 kg), těsta (až 1,5 kg), mletí (až 0,7 kg) - rozměry: 225 x 305 x 460 mm - příkon: 900 W / třífázový 400 V - hmotnost: 13 kg

Informace

Katalogové číslo

2004 125 093

Značka

PGX