

## Kutr stolní mísový 10L 230V



### Popis produktu

Kutr stolní mísový s 3 nožovou řeznou hlavou, určen pro krájení (rozmělnění, rozsekání a promíchání) syrového a vařeného masa, ryb, brambor, cibule, vařené a syrové zeleniny. Zařízení je ideální pro lehké provozy, řeznictví, prodejny masa, lahůdkářské provozy, hotely a další gastro provozy, ale i hobby použití. Zařízení na HOMOGENIZACI (proces, při kterém se díky promíchávání původní směsi dosáhne stejnorodé látky), hnětení různých druhů paštik a náplní do klobásek. Mísa, hřídel a nože jsou vyrobeny z nerezové oceli, mísa je odnímatelná (bajonetové uchycení), hřídel se 3 noži (možno demontovat), robustní a stabilní konstrukce kutru, opláštění z eloxovaného hliníku, víko mísy je odnímatelné pro snadnou údržbu a čištění. Ovládací panel a další bezpečnostní prvky (mísa, víko) jsou vyrobeny v souladu s požadavky na zdraví a bezpečnost práce. Zařízení se snadno ovládá a udržuje v čistotě. TECHNICKÉ ÚDAJE: Napětí: 230 V Objem mísy: 10 L Výkon: 0,75 kW Otáčky 1440 ot./min Rychlost nádoby: 12 ot./min. Rozměry: 760 x 515 x 452 cm Váha: 54 kg

### Informace

Katalogové číslo

5420030

Značka

Gastro Tip

### Parametry

Napájení:

230 V

Příkon:

750 W

Šířka:

760 mm

Hloubka:

515 mm

Výška:

452 mm

Hmotnost:

50 kg

Objem mísy:

13,5

Provedení:

nerezové