

Nůž na gyros el. Robocut R 9000



Popis produktu

POTIS GmbH & CO. KG Nůž na gyros el. Robocut R 9000 je vysoce kvalitní elektrický nůž navržený speciálně pro přípravu vynikajícího gyrosu. Tento nůž je vybaven výkonným motorem a speciálně navrženým nožem, který umožňuje snadné a přesné krájení masa. S Nožem na gyros R 9000 od POTIS můžete očekávat profesionální výkon a precizní řezání. Jeho ergonomický design a snadné ovládání zajišťují pohodlnou manipulaci a přesnost při každém řezu. Tento nůž na gyros je ideální pro restaurace, hotely, bufety nebo domácí použití, kde je potřeba připravit větší množství kvalitního a rovnoměrně nařezaného masa. Robocut R 9000 vám umožní dosáhnout profesionálního výsledku s minimálním úsilím. Díky svému robustnímu provedení a odolné konstrukci je nůž na gyros od POTIS vysoce spolehlivý a odolný. Je vybaven také bezpečnostními funkcemi, které zajišťují bezpečné používání. Elektrický nůž na kebab, gyros, kuře a další. Kapacita je až 200 kg masa denně. Plně automatický oplachový program pro čištění nože na kebab. Čepel nože Potis Premium. Ergonomická rukojeť. Vypínač ve vysoké kvalitě. Dodává se kompletně s transformátorem a extra hladkou čepelí nože. Včetně brusného kamene. Vyrobeno v Německu. Specifikace Robocut R 9000 Napětí: 230V, 1-fázové Výkon: 94W Maximální hmotnost masa/den: 200 kg Nastavitelná hloubka řezu 1-10 mm Rychlost: 8500 ot./min Hmotnost: 943 g Hmotnost balení: 4,8 kg

Informace

Katalogové číslo

7230118

Značka

POTIS GmbH & CO. KG

Parametry

Napájení:

230 V

Příkon:

940 W

hmotnost sluchátka:

943 g

Hmotnost:

5 kg

Kapacita:

200 kg/den