

KUTR STOLNÍ R 5 A PLUS, 230V 1 RYCHLOST

obj. číslo: 24323



Stolní kutr R 5 Plus od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

- určen pro menší gastronomické provozy – restaurace, bistra, lahůdkářství a cukrárny s **max. denní kapacitou do 80 porcí**
- umožňuje zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyrė, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek a koření a drcení ořechů a mandlí

MOTOROVÝ BLOK

- **indukční motor**
 - 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. nespuštění kutru.
- 1 regulace rychlosti
- **pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování.
- **kryt motorového bloku** je kovový

NÁDOBA KUTRU

- odnímatelná nádoba z nerezů s ergonomickým držadlem
- lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonėzu, pyrė, protlaky, pomazánky, strouhanku a hnėtat těsto
- průhledné polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu sekání

Standardní vybavení:

- nerezová nádoba
- nůž s rovným ostřím – vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny

Lze doobjednat:

- nůž s jemným zubatým ostřím – pro nejjemnější zpracování – sekání zeleného koření a bylinek
- [*Všechny nůžky mají 150 mm délku a 150 mm šířku.] nůž s hrubým zubatým ostřím – mletí, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny

TECHNICKÉ PARAMETRY