

KUTR VERTIKÁLNÍ R 20 E, 400V 2 RYCHLOSTI

obj. číslo: 51591



Vertikální kutr R 20 od francouzského výrobce ROBOT COUPE.

- Určen pro menší gastronomické provozy – restaurace, bistra, lahůdkářství a cukrárny s **max. denní kapacitou do 300 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.
- 2 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 sekát maso, zeleninu, mandle, ořšky, 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 celonerezový s rovným ostřím (3 břity) – vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny.

Lze doobjednat:

- nůž s jemným zubatým ostřím (3 břity) – pro nejjemnější zpracování – sekání zeleného koření a bylinek,
- nůž s hrubým zubatým ostřím (3 břity) – hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny

TECHNICKÉ PARAMETRY