

KUTR VERTIKÁLNÍ R 30 A, 400V 2 RYCHLOSTI

obj. číslo: 52331C



Celonerezový vertikální kutr R 30 od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

- určen pro velké gastronomické provozy – restaurace, výrobce uzenin, lahůdek a cukrářských výrobců s **max.**

denní kapacitou do 1200 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
- používá se k úpravě práškových směsí, homogenizaci, rozmíchání, rozpouštění, ředění, přípravě emulzí

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. nespustění kutru.
- **2 regulace rychlosti**
- **pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- kontrolní panel s vestavěnými nerezovými tlačítky
- **digitální časovač od 0 – 15 minut** (když se zařízení zastaví, automaticky se zopakuje dříve navolená doba úkonu)
- kryt motorového bloku je nerez

NÁDOBA KUTRU

- výklopná a odnímatelná nádoba o objemu 30 l z nerez s ergonomickým držadlem
- lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyrė, protlaky, pomazánky, strouhanku a hnětat těsto

- průhledné polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu sekání
- stěrka víka umožňuje čistit víko během procesu
- při zpracování menšího množství lze demontovat horní ostří nože a regulovat výšku spodního ostří

Základní vybavení:

- nerezová nádoba o objemu 30 l
- celonerezová konstrukce se systémem 3 nožiček zajišťující stabilitu
- 3 vysouvací kolečka umožňující manipulaci s kutrem a čištění prostoru pod ním
- nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity), nový tvar čepele, pro dokonalou homogenitu zpracovávaných surovin a optimální kvalitu řezu - vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny **(57074)**

Volitelné příslušenství:

- nůž s jemným zubatým ostřím (3 břity) – pro nejjemnější zpracování – sekání zeleného koření a bylinek **(57077)**
- nůž s hrubým zubatým ostřím (3 břity) – hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny **(57075)**

TECHNICKÉ PARAMETRY