

Kotlík 30 l s příslušenstvím pro RE22

obj. číslo: 7110303



Univerzální hnětací a šlehací stroj RE22 je používán především v profesionálních velkokapacitních kuchyních, ale také v cukrářských provozech. Dále tyto stroje používají také výroby lahůdek, řeznictví, hotelové kuchyně. Díky tomuto zařízení je možné zpracovat potraviny nejen hnětáním a šleháním, ale též mícháním, řezáním a krouháním, popř. mletím. Stroj RE 22 je vhodný pro míchání bramborové kaše, sladkých i slaných krémů, šlehání smetany, bílků a vyšlehávání majonézy. Kromě předešlého lze stroj využít jako pohon pro přípojný strojky na mletí masa, máku popř. strouhání akrouhání brambor a jiné zeleniny. Celokovová konstrukce, jež je povrchově upravena vrchním lesklým lakem s nerezovými kryty zajišťuje moderní vzhled stroje. Zařízení je v základu dodáváno bez příslušenství, ke stroji je příplatkově možno dodat velké (mísa 60l) nebo malé (mísa 30l) příslušenství, dle výběru zákazníka (skládá se z hnětacího háku, míchače, šlehací metly, transportního vozíku a podstavce pro kotlík, přičemž v případě malého příslušenství je dodávána také redukční nosič kotlíku). Dále je možné objednat též přípojný strojky na mletí máku, masa či krouhání a strouhání. Univerzální hnětací a šlehací stroj RE 22 je poháněn třírychlostním motorem, díky kterému je možné použít nejvhodnějších otáček nástroje pro příslušný pracovní úkon. Spouštění a zvedání kotlíku se provádí na boční straně převodovky. Spustit stroj lze pomocí tří rychlostních tlačítek a vypnout stroj pak pomocí tlačítka STOP. Stroj v neposlední řadě také disponuje mechanickým spínačem ochranného krytu kotlíku.

TECHNICKÉ PARAMETRY