

**KUTR STOLNÍ R 3 D - 1500**

obj. číslo: 22382

**Stolní kutter R 3 D od francouzského výrobce ROBOT COUPE.**

- určen pro menší gastronomické provozy – restaurace, bistra, lahvářství a cukrárny s **max. denní kapacitou do 30 porcí**
- umožňuje zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, 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 víka zastavení, popř. nespuštění kutru.
- **1 regulace rychlosti**
- **pulsní tlačítka** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- **kryt motorového bloku** je z polykarbonátu

**NÁDOBA KUTRU**

- odnímatelná nádoba z nerezu s ergonomickým držadlem
- lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku a hnětат 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

- nůž s hrubým zubatým ostřím – hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny

## TECHNICKÉ PARAMETRY