

KUTR VERTIKÁLNÍ R 45, 400V 2 RYCHLOSTI

Objednávkový kód	53331C
Cena bez DPH	434 980 Kč
Cena s DPH	526 326 Kč



Popis produktu

Celonerezový vertikální kutr R 45 od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

- určen pro velké gastronomické provozy – restaurace, výrobce uzenin, lahůdek a cukrářských výrobců **s max. denní kapacitou do 1000 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**
 - A. asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu,
 - B. nerezová hřídel,
 - C. 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.
- Kontrolní panel s vestavěnými nerezovými tlačítky.
- Digitální timer 0 – 15 min.
- **kryt motorového bloku** je nerez

NÁDOBA KUTRU

- výklopná a odnímatelná nádoba z nerezů s ergonomickým držadlem.
- lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, ořšky, koření, připravovat majonézu, pyrė, protlaky, pomazánky, strouhanku a hnėtat tėsto
- 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

Standardní vybavení:

- nerezová nádoba
- celonerezový rám zajišťující stabilitu
- 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) – hnėtení, sekání ořšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny

Na vyžádání lze namontovat do nohou 3 vysouvací kolečka umožňující manipulaci s kutrem a čištění prostoru pod ním.

Technické parametry

Napětí	400 V
Příkon	10 000 W
Výkon	200 - 1000 porcí
Počet ot/min	1500/3000
Max. kapacita plnění (sekání)	18 kg
Max. kapacita plnění (šlehání)	27 kg
Max. kapacita plnění (hnětení)	22,5 kg
Max. kapacita plnění (drcení)	13,5 kg
Objem nádoby kutru	45 l
Jednoráz. zpracovávané množství	6 - 27 kg surovin
Nádoba kutru	nerez
Motorový blok	nerez
Pulsní tlačítko	Ano
Rozměr (š.hl.v.)	760 x 600 x 1400 mm
Váha	138 kg

Kontakt na prodejce



A.T.Fornax, s.r.o., Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5
IČO: 63982331 DIČ: CZ63982331 Účet: 2107005572/2700
Telefon: 251 526 281 info@atfornax.cz www.atfornax.cz