

# KUTR VERTIKÁLNÍ R 30, 400V 2 RYCHLOSTI

Objednávkový kód	52331C
Cena bez DPH	327 500 Kč
Cena s DPH	396 275 Kč



## Popis produktu

**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 500 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. nespustění 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 nerez s ergonomickým držadlem.

- Lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, ořšky, 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.

#### **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) – hnětení, 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	5 400 W
Výkon	100 - 500 porcí
Počet ot/min	1500/3000
Max. kapacita plnění (sekání)	12 kg
Max. kapacita plnění (šlehání)	17 kg
Max. kapacita plnění (hnětení)	14 kg
Max. kapacita plnění (drcení)	8,5 kg
Objem nádoby kutru	28 l
Jednoráz. zpracovávané množství	4 - 17 kg surovin
Nádoba kutru	nerez
Motorový blok	nerez
Pulsní tlačítko	Ano
Rozměr (š.hl.v.)*	720 x 600 x 1250 mm
Váha	110 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