

Πολυκοπτικό ρομπότ (κούτερ)

Πολυκοπτικό ρομπότ κατάλληλο για εστιατόρια και για επιχειρήσεις catering. Έχει την δυνατότητα να ψιλοκόψει κρέας, να αλέσει καρυκεύματα, να ανμίξει μαγιονέζα και να υγροποιήσει σούπες. Είναι απλό στον χειρισμό του, δεν χρειάζεται η διακοπή της λειτουργίας της συσκευής, τα συστατικά μπορούν να προστεθούν μέσω ειδικού ανοίγματος της χοάνης. Διαθέτει ανοξείδωτο μπόλ και όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, αποσυναρμολογούνται εύκολα και πλένονται 100% σε πλυντήριο πιάτων.



K25

K35

Χαρακτηριστικά

K25

- Χωρητικότητα κάδου : 2,5 lt
- Μέγιστη φόρτωση κάδου: 1 Kg
- 1 Ταχύτητα: 1500 στροφές/λεπτό
- Ισχύς: 370 Watt
- Τάση: 230V / 50Hz / 1ph
- Βάρος: 14 kg
- Διαστάσεις: 22 x 30 x 37 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

Χαρακτηριστικά

K35 - 1 ταχύτητα

- Χωρητικότητα : 3,5 lt
- Μέγιστη φόρτωση κάδου: 1,8 Kg
- 1 Ταχύτητα: 1500 στροφές/λεπτό
- Ισχύς: 500 Watt
- Τάση: 230V - 50Hz - 1ph
- Βάρος: 17 kg
- Διαστάσεις: 25 x 41 x 30 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

K35 - 2 ταχύτητες

- Χωρητικότητα : 3,5 lt
- Μέγιστη φόρτωση κάδου: 1,8 Kg
- 2 Ταχύτητες: 1500 - 3000 στροφές/λεπτό
- Ισχύς: 500 Watt
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 17 kg
- Διαστάσεις: 25 x 41 x 30 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

Έξτρα προσαρτήματα



Λείο μαχαίρι κοπής
για μοντέλο K 35

Όλα τα μοντέλα περιλαμβάνουν
οδοντωτό μαχαίρι κοπής