

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. Ο μοναδικός σχεδιασμός του μπόλ και λεπίδες είναι εγγύηση για τέλεια αποτελέσματα κατά την ανάμιξη τόσο σε μεγάλες όσο και σε μικρές ποσότητες. Διαθέτει ανοξείδωτο μπόλ με ψηλό χείλος για την αύξηση της πραγματικής χωρητικότητας των υγρών συσκευασμάτων και όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, αποσυναρμολογούνται εύκολα και πλένονται 100% σε πλυντήριο πιάτων. Επίσης παρέχει εγγύηση και ασφάλεια στον χειριστή χάρη στο μαγνητικό σύστημα ελέγχου όπου σταματά άμεσα το μηχάνημα αν το κάλυμμα είναι ανοιχτό.



Έξτρα προσαρτήματα



Λείο μαχαίρι κοπής
για μοντέλο K 70

Όλα τα μοντέλα περιλαμβάνουν
οδοντοτό μαχαίρι κοπής

Χαρακτηριστικά

K70 - 2 ταχύτητες

- Χωρητικότητα : 7 lt
- Μέγιστη φόρτωση κάδου: 3,5 Kg
- 2 Ταχύτητες: 1500 - 3000 στροφές/λεπτό
- Ισχύς: 1,2 Kw
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 27 kg
- Διαστάσεις: 26 x 42 x 51 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

K70 - ρυθμιστής στροφών(inverter)

- Χωρητικότητα : 7 lt
- Μέγιστη φόρτωση κάδου: 3,5 Kg
- Στροφές/λεπτό: 300-3700 rpm
- Ισχύς: 1,5 Kw
- Τάση: 230V - 50Hz - 1ph
- Βάρος: 27 kg
- Διαστάσεις: 26 x 42 x 51 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)