

Kutry/mixéry K55 kutr 5,5L - variabilní rychlost

POL. #: _____
MODEL #: _____
PROJEKT # _____
SIS # _____
AIA # _____



600510 (K55YVV)

KUTR/MIXER 5,5L-1 NŮŽ,
VAR.RYCHLOST,
1300W-230V

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

2 v 1: robustní stolní kutr vhodný pro všechny druhy sekání, mixování, mletí apod. Nerezová 5,5 l mísa s jedinečným tvarem umožňuje zpracovávat jak velká, tak i malá množství surovin. Průhledné víko usnadňuje kontrolu připravovaných surovin a otvorem ve víku lze přidávat přísady v průběhu přípravy bez nutnosti otevírání víka. Víko je na pantu, při zvednutí zůstává otevřené a urychluje a usnadňuje přípravu. Integrovaná ergonomická stěrka/emulsifikátor pro konzistentní mixování zejména při přípravě tekuté a polotekuté stravy. Nožový blok s nerezovými jemně zoubkovanými noži z 420 AISI. Speciální tvar mísy/středový "komín" zvyšuje skutečnou kapacitu mísy (až na 75% nominální kapacity). Víko a ostatní komponenty lze snadno demontovat a umývat v myčce nádobí. Vícenásobná bezpečnostní zařízení zaručují provoz pouze při správně uzavřeném víku a správně nasazených ostatních částech. Hladký, dotykový, voděodolný ovládací panel s tlačítky zapnuto/vypnuto, pulzní chod, variabilní nastavení rychlosti od 300 do 3700 ot/min. Možnost rozšíření na kombinovaný stroj jen přidáním přídatného zařízení na krájení zeleniny (objednává se zvlášť).

Hlavní funkce a vlastnosti

- Robustní stolní kutr umožňuje rychlé mletí, mixování, sekání a přípravu tekuté stravy a emulzí.
- Hladký DOTYKOVÝ, voděodolný ovládací panel příjemný pro obsluhu při volné rychlosti nebo PULZNÍHO chodu, tlačítka Zapnuto/Vypnuto.
- Mikropsínač a bezpečnostní systém zajišťují vždy správné usazení mísy a víka.
- Standardně integrovaná stěrka-EMULSIFIKÁTOR pro konzistentní mixování je zejména vhodná pro přípravu tekuté a polotekuté stravy, pyré apod.
- Otvorem ve víku lze přidávat přísady i v průběhu přípravy.
- Části přicházející do styku s potravinami jsou snadno ODMÍNATELNÉ a lze je UMÝVAT v myčce nádobí.
- Funkce PULZNÍHO chodu pro hrubé sekání.
- Spodní pevný kryt usnadňuje manipulaci.
- Výkon vhodný pro provozy s kapacitou 50-100 jídel za směnu.

Konstrukce

- Nerezová mísa 5,5 litru se speciálním tvarem a středovým "komínem" poskytuje vysokou kapacitu i při zpracování tekutin (až 75% nominální kapacity).
- Variabilní RYCHLOST od 300 do 3700 ot/min.
- Speciálně navržené jemně zoubkované nože z 420 AISI a ergonomická stěrka z kompozitního materiálu garantují vysokou odolnost a zajišťují rovnoměrné mixování.
- Průhledné víko s magnetickým kontaktním bezpečnostním systémem.
- Zdokonalené odvětrání motoru pro hladký provoz i v zátěžových podmínkách.
- Zesílené nohy odolávají nepřetržitým pohybům ktru.

Příslušenství v ceně

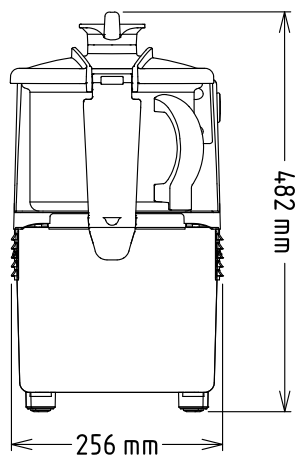
- 1 z Víko se stěrkou pro kutr 5,5 l - PNC 650102 emulsifikátor.
- 1 z Nerezová nádoba pro kutr PNC 653590 5,5 l.

Extra příslušenství

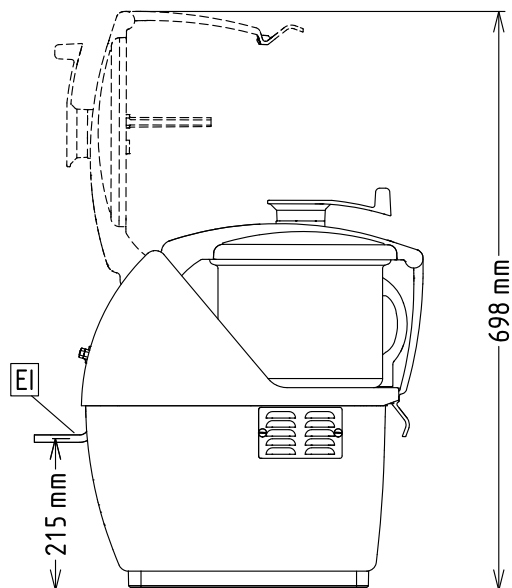
- Víko se stěrkou pro kutr 5,5 l - PNC 650102 ☐ emulsifikátor.
- Nerezová nádoba pro kutr 5,5 l. PNC 653590 ☐

SCHVÁLENO: _____

Zepředu

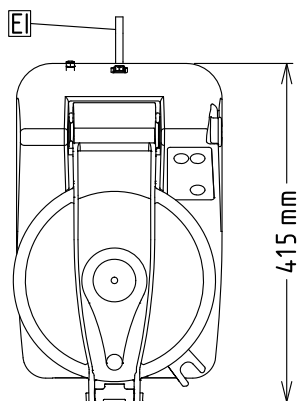


Boční



EI = Elektrické napojení

Shora


Elektro

Napětí:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Příkon max:	1.3 kW
Celkový příkon:	1.3 kW

Kapacita:

Výkon (až):	2.5 kg/cyklus
Kapacita	5.5 L

Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	256 mm
Vnější rozměry, Hloubka	415 mm
Vnější rozměry, Výška	482 mm
Přepavní váha:	23 kg
Index ochrany proti vodě:	IP23

Kutry/mixéry
K55 kutr 5,5L - variabilní rychlost

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.