

KUTR VERTIKÁLNÍ R 60 A, 400V 2 RYCHLOSTI

Objednávkový kód	54331C
Cena bez DPH	688 620 Kč
Cena s DPH	833 230 Kč



Popis produktu

Celonerezový vertikální kutr R 60 od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

- určen pro velké gastronomické provozy – restaurace, výrobce uzenin, lahůdek a cukrářských výrobců **s denní kapacitou 1200 porcí** a více
- umožňuje zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyrė, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek a koření a drcení ořechů a mandlí
- používá se k úpravě práškových směsí, homogenizaci, rozmíchání, rozpouštění, ředění, přípravě emulzí

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 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

Základní vybavení:

- nerezová nádoba
- celonerezový rám zajišťující stabilitu
- 3 vysouvací kolečka umožňující manipulaci s kutrem a čištění prostoru pod ním
- 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 oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny

Technické parametry

Napětí	400 V
Příkon	11 000 W
Počet ot./min.	1500/3000 ot./min
Kapacita provozu	1200 a více
Objem/provedení nádoby kutru	60 litrů/nerez, vyklápěcí, stěrka víka
Max. kapacita plnění (sekání)	25 kg
Max. kapacita plnění (šlehání)	36 kg
Max. kapacita plnění (hnětení)	30 kg
Max. kapacita plnění (drcení)	30 kg
Max. plnění kutru	max. plnění 6 až 36
Motorový blok	nerez
Rozměr (š.hl.v.)*	810 x 600 x 1400 mm
Váha	150 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