



Příprava kutry

Kutry jsou určeny pro sekání, hnětení a rozmělnění masa, zeleniny a ovoce. S hladkým nožem, dodávaným standartně se zařízením, umožňuje zařízení jemné sekání masa a zeleniny, případně tvorbu pěny a emulze. Objednat lze také zubatý nůž, ten pak poslouží k hnětení těst, sekání tvrdších potravin jako jsou mandle, ořšky a zmrzlé potraviny. Děrovaný nůž pak používáme na šlehání. Celonerezové provedení s průhledným víkem zajišťuje dlouhou životnost a snadné čištění zařízení.



- nerezové provedení pro rychlé a snadné udržování
- náboj a čepel kompletně z nerezové oceli
- průhledné víko nádoby s gumovým těsněním
- samobrzdicí motor s ochranou proti přehřátí
- otáčky nože 1400/min.
- objem nádoby 2/3,3/5,5 kg
- ovládání 24 V, start / stop
- hladký nůž v ceně stroje
- možnost doobjednání děrovaného a zubatého nože
- vhodný pro sekání, šlehání a hnětení



KT 3M



KT 5M/5T

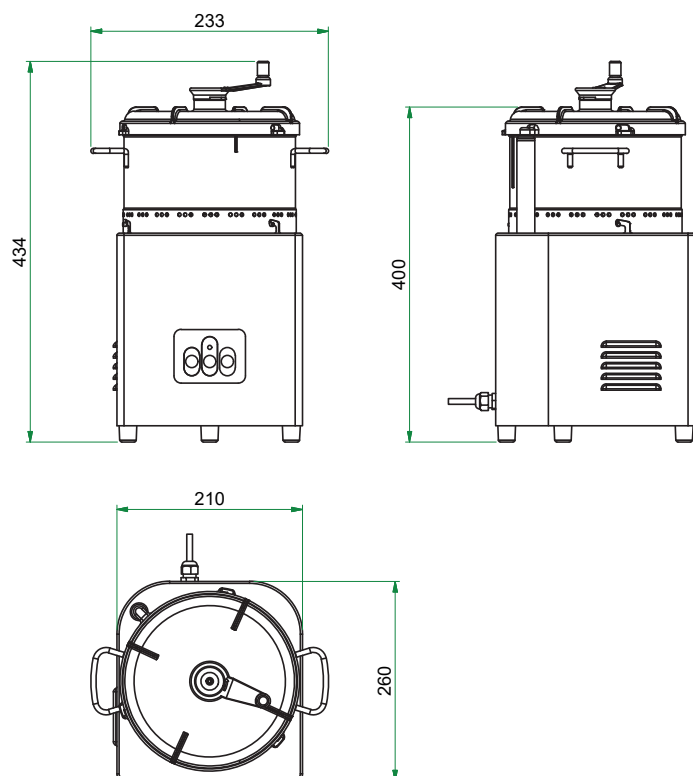


KT 8M/5T

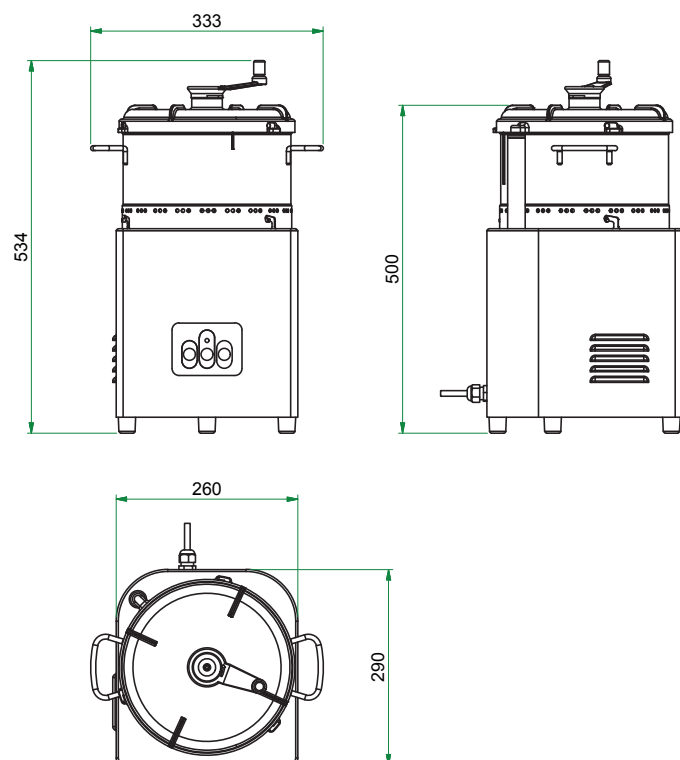
Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Rychlost ot. / min.
00013736	KT 3M	210x260x400	12	230 / 1N / 50	0,46	1400
00013737 00013738	KT 5M KT 5T	260x290x500	23,5	230 / 1N / 50 400 / 3N / 50	1,14	1400
00013739 00013740	KT 8M KT 8T	260x290x560	24,5	230 / 1N / 50 400 / 3N / 50	1,14	1400



KT 3M



KT 5M/5T



KT 8M/8T