

RQ.SD.07-22

Kuter gastronomiczny 20l | 230V | RQ.SD.07-22

Obróbka mechaniczna > Cuttery



Opis

- Kuter gastronomiczny przeznaczony do rozdrabniania, siekania i mielenia warzyw, ziół, owoców, orzechów, mięsa na klopsy czy tataro
- Idealnie nadaje się do przygotowywania wszelkiego rodzaju past, pesto, przecierów, sosów, mieszanek przyprawowych, dressingów do sałatek
- Solidna pokrywa z poliwęglanu umożliwia ocenę stopnia zmielenia oraz dodawanie produktów w trakcie pracy
- Wyposażony w ostrze ze stali nierdzewnej w kształcie "S"
- Ostrze i misę można w łatwy sposób zdemontować w celu wyczyszczenia
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Regulowana prędkość w zakresie 750-1500 obr./min (w modelu RQSD.07-22 1 prędkość 1500 obr./min)
- Mikroprzelącznik bezpieczeństwa
- Cicha praca bez wibracji
- Obudowa, ostrze oraz dzieża wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- W modelach SD.07, SD.07-22, SD.09 ręczny przechył dzieży

Parametry techniczne

pojemność [l]	20
wymiary wewnętrzne [mm]	615x685x1050
moc [kW]	2,2
napięcie [V]	230
wymiary misy [mm]	Ø300
prędkość [rpm]	1500
waga [kg]	67

Dlaczego warto wybrać cutter gastronomiczny RQ.SD.07-22 Resto Quality?

- Znajduje szerokie zastosowanie w gastronomii, cukiernictwie, garmażerii, cateringu
- Można idealnie przygotować między innymi: pesto, pasty, sosy, mieszanki przyprawowe, dressingi do sałatek
- Solidna pokrywa z poliwęglanu umożliwia ocenę stopnia zmielenia produktu w trakcie pracy
- Posiada demontowalną dzieżę ze stali nierdzewnej, zapewniającą komfortową pracę produkcyjną utrzymaną w należytej higienie oraz czystości
- **Możliwość dodawania składników w trakcie pracy**
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny