

RQP.350

Kuter gastronomiczny | 245x360x550 | 0,37 kW | 8l | RQP.350

Obróbka mechaniczna > Cuttery



Opis

- Urządzenie przeznaczone do ścierania, siekania, mielenia, miksowania, rozdrabniania, przetwarzania różnego rodzaju produktów, takich jak warzywa, mięso, ryby, orzechy, sera, czekolady, ziół
- Pozwala na produkcję między innymi, sosów, past, dressingów do sałatek, peso, pasztetów, ciasta naleśnikowego i wielu innych
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, garmazeriach, masarniach, lokali gastronomicznych
- Duża dzieża o pojemności 8 litrów
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa zatrzymujący pracę silnika urządzenia w przypadku wykrycia braku misy
- Obudowa i dzieża wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości konstrukcja
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]; 245x360x550	
Wymiary dzieży [mm]	240x175
Pojemność [l]	8
Moc [kW]	0,37
Prędkość obrotowa [obr./min]	900
Waga [kg]	19

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.

