



**Kuter K-82 z elektronicznym panelem graficznym,
400V/1500W, 286x387x473mm Sammic 1050850**

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1050850

Cechy produktu

Długość (mm): 286

Szerokość (mm): 387

Wysokość (mm): 473

Napięcie (V): 400

Maksymalna objętość (l): 8

Moc wejściowa (W): 1500

Materiały: Odlew aluminiowy

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

KUTER GASTRONOMICZNY · K-82 · SAMMIC

Kuter K-82 z elektronicznym panelem graficznym – 8 l, 400 V, 1500 W

Kuter K-82 to profesjonalne urządzenie do **krojenia, mielenia, mieszania i gniecenia produktów** w kuchni gastronomicznej. Zbiornik ze stali nierdzewnej ma pojemność **8 l**, a 2-stopniowa regulacja prędkości pozwala pracować z prędkością **1500 lub 3000 obr./min.**

Urządzenie wyposażono w elektroniczny panel graficzny, funkcję pracy pulsacyjnej, możliwość ustawienia czasu pracy oraz systemy bezpieczeństwa kontrolujące poprawny montaż modułu kutra i pokrywy.

Kluczowe parametry

8 l

pojemność zbiornika

1500 W

moc wejściowa

400 V

napięcie

3000

obr./min maks.

Cechy i funkcje

PRACA W KUCHNI

-
- Do krojenia, mielenia, mieszania i gniecienia produktów
 - Zdemontowany zbiornik ze stali nierdzewnej
 - Poliuretanowa pokrywa z otworem do dodawania składników podczas pracy
 - W komplecie nóż zbrojony

STEROWANIE I KONTROLA

- Elektroniczny panel graficzny
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Funkcja pracy pulsacyjnej do delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości z numerem prędkości i obrotami na minutę

BEZPIECZEŃSTWO

- Blokada uruchomienia przy źle zamontowanym module kutra
- Mikrowyłącznik blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie
- Funkcja rozpoznawania poprawnie zamontowanego modułu
- Wysoka szczelność obudowy chroniąca silnik przed zalaniem

FORCE CONTROL

- Podgląd natężenia prądu w silniku
- Podgląd bieżący mocy silnika
- Kontrola temperatury w module elektronicznym IGBT
- Kontrola temperatury wewnątrz obudowy silnika

Dla kogo?

Kuter K-82 sprawdzi si? w profesjonalnych kuchniach, które potrzebuj? urz?dzenia do szybkiego przygotowywania farszów, past, mieszanek, rozdrobnionych sk?adników i mas wymagaj?cych krojenia, mielenia, mieszania lub gniecienia.

Dane techniczne

Wartość

1050850?u

Kuchnia?ytkowania

400 V?cie

Wartość

1500 W

8 l

1500 / 3000 obr./min

Cyfrowy sterowania

Niegramowalny

Nie wymagana instalacja przez elektryka

Nie wymagana instalacja przez hydraulika

Metale, inne materiały

Odlew aluminiowy

Wymiary

286 x 387 x 473 mm

10?? w opakowaniu