



Kutry z dwoma prędkościami - gama ACTIVE K-52 Hendi 1050832

Producent: Sammic

Nr referencyjny: .1050832

Cechy produktu

Pojemność komory : 5.5

Ilość biegów: 2

Prędkość noża: 1500 i 3000

Moc: 1500

Napięcie (V): 230

Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów takich jak warzywa i zioła, surowe i gotowane ryby i mięso, owoce, orzechy czy kostki lodu.

Idealne do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tataro, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, cukru pudru lub masy orzechowej, a nawet do wyrabiania i zagniatania wszelkiego rodzaju ciast ciasta.

Różnica między kutrami, a emulgatorami polega na tym, że emulgatory przeznaczone są szczególnie do pracy z płynami. Dodatkowo emulgatory wyposażone są w manualny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednolitej mieszanki.

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy

Ergonomia i kontrola pracy pokrywa z wysoce odpornego poliwęglanu z otworem z korkiem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia

Praca z najdelikatniejszymi produktami dzięki trybowi pracy pulsacyjnej nóż nie nagrzewa się

Bezpieczeństwo dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Niezwykle skuteczne i wydajne umożliwią krojenie, mielenie, mieszanie i gniecie dowolnego produktu w kilka sekund. Można je uzupełnić o ząbkowane (szeregowe), gładkie lub perforowane noże w zależności od potrzeb.

Łatwe w użyciu, a przy tym mają szerokie zastosowanie. Asynchroniczny dwubiegowy silnik o dużej mocy zapewnia skuteczność i doskonałe efekty cięcia różnego rodzaju produktów. Ponadto opcjonalne noże ząbkowane (szeregowe), gładkie lub perforowane odpowiadają na wszelkie potrzeby użytkownika.