

Kuter K-52 z elektronicznym panelem graficznym, Sammic, 400V/1500W, 286x387x439mm Sammic 1050832

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1050832

Cechy produktu

Długość (mm): 286
Szerokość (mm): 387
Wysokość (mm): 439
Moc wejściowa (W): 1500
Napięcie (V): 400
Maksymalna objętość (l): 5.5
Panel sterowania: Cyfrowy

KUTER GASTRONOMICZNY · SAMMIC K-52

Kuter gastronomiczny Sammic K-52 z panelem graficznym

Kroi, miele, miesza i gniecie produkty w jednym urz?dzeniu — z elektronicznym panelem graficznym i funkcj? **Force Control**, która pilnuje pracy silnika w czasie rzeczywistym.

Stal nierdzewna Panel graficzny Force Control Praca pulsacyjna

5,5 l

pojemno?? zbiornika

1500 W

moc silnika

1500 / 3000

obr./min (2 biegi)

400 V

zasilanie

Profesjonalny kuter przeznaczony do krojenia, mielenia, mieszania oraz gniecenia produktów spo?ywczych. Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej i pokrywa z poliw?glanu z otworem do dodawania sk?adników w trakcie pracy u?atwiaj? codzienne przygotowywanie farszów, past, dipów i nadzie?.

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i wysokiej klasy stopu aluminium

zapewnia trwa?o?? podczas intensywnej eksploatacji w profesjonalnej gastronomii.

Dlaczego warto

Wszechstronno??

Krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie w jednym urz?dzeniu — jeden sprz?t zamiast kilku.

Pe?na kontrola pracy

Dwa biegi, praca pulsacyjna do delikatnego siekania i ustawienie czasu pracy — dopasujesz efekt do ka?dego sk?adnika.

Panel graficzny

Czytelny wska?nik pr?dko?ci z numerem biegu i obrotami oraz rozpoznawanie poprawnie zamontowanego modu?u.

Force Control

Podgl?d nat??enia pr?du, mocy silnika oraz temperatury modu?u IGBT i wn?trza obudowy — silnik pod sta?? kontrol?.

Bezpieczna obs?uga

Blokada startu przy ?le zamontowanym module, mikrowy??cznik przy zdj?tej pokrywie i kontrola monta?u elementów roboczych.

Trwa?a konstrukcja

Blok silnika ze stopu aluminium i wysoka szczelno?? obudowy chroni?ca nap?d przed zalaniem. W komplecie nó? z?bkowany.

Dane techniczne

Stamnic

Model	K-52
EAN	8435561001357
Pojemno?? zbiornika	5,5 l
Napi?cie	400 V
Moc	1500 W
Prędkość obrotowa	do 3000 obr./min
Panel sterowania	Cyfrowy
Programowalny	Nie
Wymagana instalacja przez elektryka	Nie
Materiały	Odlew aluminiowy, plastik bez BPA

Długo?? Szerok?? Wysoko??	286 mm 387 mm 439 mm

Szybsze farsze, g?adsze pasty i powtarzalny efekt przy ka?dej partii — kuter, który nad??a za tempem profesjonalnej kuchni.