

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/kutry-seria-ck-i-kutry-emulgatory-seria-cke-1050150-p-6638.html>



## Kutry seria CK i kutry-emulgatory seria CKE 1050150

Cena brutto	<b>5 651,44 zł</b>
Cena netto	<b>4 594,67 zł</b>
Numer katalogowy	<b>23040</b>
Kod producenta	<b>1050150</b>
Producent	<b>Hendi</b>
wymiary	<b>284x374x(H)488</b>
typ	<b>kuter</b>
Pojemność zbiornika	<b>8 l</b>
prędkość noża	<b>1500 lub 3000 obr./min</b>
waga	<b>23</b>
model	<b>CK-8</b>
ilość biegów	<b>2</b>
Wymiary zbiornika	<b>śr. 240x(H)240</b>

### Opis produktu

Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast. Kutry-emulgatory służą ponadto do pracy z płynami. Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia. W komplecie nóż ząbkowany. Zgarniak służący do dodatkowego mieszania (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8). Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium. Przyjazny dla użytkownika, elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED. Timer pozwalający na programowanie czasów pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8). Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów). Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8). Silnik chłodzony wentylatorem pozwalający na pracę ciągłą do 30 minut (po 30 minutach ciągłej pracy wymagana przerwa ok. 10 minut). Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej pokrywie. Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu czystości. Film: <https://www.youtube.com/watch?v=9w6NGAbjsSI>