

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/kutry-seria-ck-i-kutry-emulgatory-seria-cke-1050160-p-8061.html>



Kutry seria CK i kutry-emulgatory seria CKE 1050160

Cena brutto	7 266,44 zł
Cena netto	5 907,67 zł
Numer katalogowy	23042
Kod producenta	1050160
Producent	Hendi
Pojemność zbiornika	8 l
prędkość noża	od 385 do 3000 obr/min
wymiary	284x374x(H)488
typ	kuter-emulgator
model	CKE-8
ilość biegów	Praca płynna
Wymiary zbiornika	śr. 240x(H)240
waga	24

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>