

GAM Cutter L20 Magnum

Cutter L20 Magnum mit 2 Geschwindigkeiten

Speziell auf die Bedürfnisse von großen Restaurants wie Kantinen, großen Hotels abgestimmt, um die Bearbeitung von großen und kleinen Mengen zu ermöglichen. Die Maschine ist aus Edelstahl. In der Maschine ist ein Zweigeschwindigkeitsmotor installiert. Die erste Geschwindigkeit arbeitet mit 1400 Umdrehungen pro Minute, die zweite mit 2800 Umdrehungen pro Minute. Die Impulstaste der Maschine ermöglicht es das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Solange die Taste gedrückt wird, arbeitet der Cutter und stoppt sofort beim Loslassen der Taste. Die Öffnung mit Verschluss auf dem Deckel, ermöglicht das Einfüllen von Flüssigkeiten während des Gebrauchs. Dies ist vorteilhaft beider Zubereitung von Cremes und Soßen. Alle CE- und Hygienevorschriften werden erfüllt.

Technische Daten:
- Leistung: 3,5 kW - 4,5 kW / 8,4 A - 6,58 A
- Elektrischer Anschluss: 400 V
- Außenmaße: B x T x H 750 x 500 x 510mm
- Gewicht: 105 Kg
- Motordrehzahlen: 1400 & 2400 U/Min.
- Kesselmaße: Ø 320mm / H 255mm
- Kesselvolumen: 20 Liter

Fertigungszeiten:
- Passierte Tomaten ~ 60 Sek. mit Hackmesser glatt (Standard)
- Mayonnaise ~ 130 Sek. mit Hackmesser gelocht
- Kuchenteig ~ 60 Sek. mit Hackmesser gezahnt
- Petersilie ~ 15 Sek. Mit Hackmesser glatt (Standard)
- Semmelbrösel ~ 60 Sek. mit Hackmesser glatt (Standard)
- Schokolade ~ 60 Sek. mit Hackmesser gelocht

Optionales Zubehör:
UGST-MAG: Untergestell aus Edelstahl - 800x600x850mm (wird demontiert geliefert) (+ 408.00 EUR zzgl. MwSt.)
Kit-Ruote: Rollenkit für Untergestell (+ 112.00 EUR zzgl. MwSt.)
COL-DEN: Messerset mit Nabe GEZAHNT (+ 343.00 EUR zzgl. MwSt.)
COL-ST: Messerset mit Nabe STANDARD (+ 343.00 EUR zzgl. MwSt.)
COL-PER: Messerset mit Nabe GELOCHT (+ 343.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **3 640.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH