

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:26

Link do produktu: <https://cncworld.pl/kuter-masarski-1500-obrmin-5l-p-416.html>



## Kuter masarski - 1500 obr./min - 5L

Cena brutto	<b>2 799,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>2 275,61 zł</b>
------------	--------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>KM-05</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RCBC-5</b>
----------------	---------------

### Opis produktu

## Kuter masarski - 1500 obr./min - 5L



Poziom hałasu [dB]: **65**  
Pojemność [l]: **5**  
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**  
Materiał sitki i noży: **Stal nierdzewna**  
Bieg wsteczny; **Nie**  
Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min]: **1500**  
Przewód zasilający [m]: **1,7**  
Liczba sitki / noży [szt.]: **1**  
Napięcie [V]: **230**  
Moc [W]: **800**  
Wymiary (DxSxW): **35 x 38 x 55 cm**  
Waga: **20.5 kg**  
Wymiary wysyłki (DxSxW); **43 x 43 x 67 cm**  
Waga wysyłki: **22.5 kg**

Zakres dostawy:

- 
- Kuter masarski
  - Instrukcja obsługi
- 

## **Z kutrem masarskim uzyskasz drobno posiekane mięso i warzywa**

Kuter masarski RCBC-5 marki Royal Catering został zaprojektowany do użytku w branży gastronomicznej i imponuje wyjątkowo dużą funkcjonalnością i mocą 800 W. Profesjonalne urządzenie jest idealne do siekania, miksowania i krojenia mięsa, warzyw, ziół lub sera, dzięki czemu można przygotować różne zupy, sosy i nie tylko.

Ciesz się zaletami praktycznego, skutecznego i trwałego produktu!

### **Potężny kuter gastronomiczny do Twojej kuchni**

Dzięki przemyślanemu designowi kuter gastronomiczny pasuje do każdej nowoczesnej kuchni. Obudowa oraz garnek są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, którą szybko i łatwo wyczyścisz. Cztery antypoślizgowe gumowe nóżki na spodzie maszyny zapewniają stabilność na powierzchni roboczej.

Sierpowaty nóż do szatkowania jest idealny do mielenia lub siekania żywności. Ostrze jest wykonane ze stali nierdzewnej i może być bezpiecznie używane z kwaśnymi lub słonymi produktami. Specjalna konstrukcja noża zawsze gwarantuje idealne cięcie bez negatywnego wpływu na rozdrabnianie składniki.

Kuter masarski Royal Catering obsługuje się łatwo i intuicyjnie. Urządzenie można włączyć lub wyłączyć za pomocą panelu sterowania. Ponadto dzięki niemu ustawisz prędkość obrotową (1500 obr./min) i użyjesz funkcji puls do intensywnego cięcia. Gruby, średni lub drobny – sam określasz stopień rozdrobnienia. Kuter kuchenny w ciągu kilku sekund poszatkuje różne produkty spożywcze.

Zdejmowany garnek oferuje całkowitą pojemność 5 l. Plastikowa osłona chroni przed ewentualnymi zachlapaniami i zmniejsza hałas podczas pracy. Pokrywa jest przezroczysta, więc wygodnie skontrolujesz cały proces. Otwór do napełniania służy do dodawania składników w trakcie pracy kutra masarskiego. Boczne uchwyty na garnku gwarantują bezpieczny i wygodny transport.



