Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 10:24

Link do produktu: https://cncworld.pl/kuter-masarski-15002200obrmin-18l-p-414.html



Kuter masarski-1500/2200 obr./min - 18L

Cena brutto	**6 249,00 zł**
Cena netto	**5 080,49 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**KM-03**
Kod producenta	**RCBC-18V2**
Kod EAN	**4062859025944**

Opis produktu

Kuter masarski-1500/2200obr./min - 18L

18 l2200 W1500/2200 obr./minStal nierdzewna

Rozdrabnianie mięsa i składników do kuchni

Kuter o pojemności 18 l służy do siekania i rozdrabniania mięsa, warzyw oraz innych składników opisanych w ofercie. Ułatwia przygotowanie mas, farszów i składników sosów.

Silnik 2200 W napędza stalowe ostrze z prędkością 1500/2200 obr./min. Nierdzewna obudowa i pojemnik tworzą stanowisko do obróbki partii składników.

Najważniejsze zalety

1

Pojemność 18 l

Pojemnik daje miejsce na partię składników do rozdrobnienia.

2

Stalowe ostrze

Element tnący służy do siekania składników w komorze kutra.

CO WYRÓŻNIA NASZ KUTER MASARSKI?

- Uniwersalność – wszechstronny w zastosowaniu, idealny zarówno do mięsa, jak i warzyw
- Przestronność – bardzo duża pojemność 18 l
- Duża moc – silnik 2200 W oraz prędkości 1500/2200 obr./min
- Łatwa pielęgnacja – obudowa i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Praktyczność – otwór do napełniania i przezroczysta pokrywa

Z kutrem masarskim uzyskasz drobno posiekane mięso i warzywa

Kuter masarski RCBC-18V2 marki Royal Catering został zaprojektowany do użytku w branży gastronomicznej i imponuje wyjątkowo dużą funkcjonalnością i mocą 2200 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.

Podwójny 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 rozdrabniane składniki.

Kuter masarski Royal Catering obsługuje się łatwo i intuicyjnie. Urządzenie można włączyć lub wyłączyć za pomocą panelu sterowania. Ponadto dzięki niemu wybierzesz jedną z dwóch prędkości obrotowych (1500/2200 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 18 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Poziom hałasu [dB]	65
Pojemność [l]	18
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał sitek i noży	Stal nierdzewna
Bieg wsteczny	Nie
Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min]	1500/2200
Przewód zasilający [m]	1,7
Liczba sitek / noży [szt.]	1
Napięcie [V]	230
Moc [W]	2200
Wymiary (DxSxW)	40.5 x 43 x 75 cm
Waga	27.7 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	49 x 46 x 81 cm
Waga wysyłki	30.68 kg

Zakres dostawy:

- Kuter masarski
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Kuter masarski-1500/2200obr./min - 18L