Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 14:50

Link do produktu: https://cncworld.pl/kuter-masarski-15002800-obrmin-8l-p-413.html



Kuter masarski - 1500/2800 obr./min - 8L

Cena brutto	**4 649,00 zł**
Cena netto	**3 779,67 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**KM-02**
Kod producenta	**RCBC-8V2**
Kod EAN	**4062859025982**

Opis produktu

Kuter masarski - 1500/2800 obr./min - 8L

8 l1500 W1500/2800 obr./minStal nierdzewna

Rozdrabnianie mięsa i składników do kuchni

Kuter o pojemności 8 l służy do siekania i rozdrabniania mięsa, warzyw oraz innych składników opisanych w ofercie. Ułatwia przygotowanie mas, farszów i składników sosów.

Silnik 1500 W napędza stalowe ostrze z prędkością 1500/2800 obr./min. Nierdzewna obudowa i pojemnik tworzą stanowisko do obróbki partii składników.

Najważniejsze zalety

1

Pojemność 8 l

Pojemnik daje miejsce na partię składników do rozdrobnienia.

2

Stalowe ostrze

Element tnący służy do siekania składników w komorze kutra.

Z kutrem masarskim uzyskasz drobno posiekane mięso i warzywa

Kuter masarski RCBC-8V2 marki Royal Catering został zaprojektowany do użytku w branży gastronomicznej i imponuje wyjątkowo dużą funkcjonalnością i mocą 1500 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 (1500/2800 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 8 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]	8
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał sitek i noży	Stal nierdzewna
Bieg wsteczny	Nie
Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min]	1500/2800
Przewód zasilający [m]	1,7
Liczba sitek / noży [szt.]	1
Napięcie [V]	230
Moc [W]	1500
Wymiary (DxSxW)	35 x 38 x 61.5 cm
Waga;	21.3 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	43 x 44 x 68 cm
Waga wysyłki	23.49 kg

Zakres dostawy:

- Kuter masarski
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Kuter masarski - 1500/2800 obr./min - 8L