

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 17:01

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
----------------	-----------------

Opis produktu

Kuter masarski - rozdrabniacz do mięsa - 1500/2800
obr./min- 8 l



Poziom hałasu [dB]: **65**
Pojemność [l]: **8**
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**
Materiał sitki i noży: **Stal nierdzewna**
Bieg wsteczny: **Nie**
Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min]: **1500/2800**
Przewód zasilający [m]: **1,7**
Liczba sitki / 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
-

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.



