

OPAS KUTTEREIDEN VALINTAAN

	ASIAKAS	OMINAISUUDET
 <p>K25</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ravintolat / pienet ammattikeittiöt ▶ 10 - 50 annosta ▶ Kapasiteetti (majoneesi): 1 kg ▶ Käyttökohteita mm.: yrttien ja lisukkeiden pilkkominen, kastikkeiden sekoitus, lihan/kalan jauhatus 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kompakti ja helposti siirreltävässä ▶ 2,5 L RST kulho ja sileä terä ▶ Läpinäkyvä kansi syöttöaukolla ▶ 1500 rpm
 <p>K35</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ravintolat / pienet ja keskisuuret ammattikeittiöt ▶ 10 - 50 annosta ▶ Kapasiteetti (majoneesi): 1,8 kg ▶ Käyttökohteita mm.: yrttien ja lisukkeiden pilkkominen, kastikkeiden sekoitus, lihan/kalan jauhatus 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kompakti ja helposti siirreltävässä ▶ Vankka rakenne intensiiviseen käyttöön ▶ 3,5 L RST kulho ja kallistettu terä tehokaaseen ja nopeaan sekoitukseen ▶ Läpinäkyvä kansi syöttöaukolla ▶ saatavilla sileällä tai hammastetulla terällä ▶ Mallit yhdellä tai kahdella nopeudella (3000 rpm asti)
 <p>K45-K55-K70</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ravintolat / palvelukeskukset/ keskisuuret ammattikeittiöt ▶ 50 - 150 annosta (mallista riippuen) ▶ Kapasiteetti (majoneesi): K45: 2 kg K55: 2,5 kg K70: 3,5 kg ▶ Käyttökohteita mm.: pilkkominen, emulgointi, jauhaminen, vaivaaminen 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vahva rakenne suunniteltu ammattikeittiöiden tiukkiin vaatimuksiin ▶ Max. nopeus 3700 rpm (säädettävällä nopeudella olevat mallit) ▶ RST kulho suunniteltu maksimoimaan nesteen kapasiteetin ▶ Kulhossa ergonominen kahva ▶ Läpinäkyvä kansi syöttöaukolla ja kaapimella ▶ Kutteri on erittäin monikäyttöinen ja se on saatavilla sileällä tai hammastetuilla terillä sekä myös emulsioterällä ▶ Kansi, kulho, kaavin sekä terät ovat kaikki helposti irrotettavissa ja pestävissä astianpesukoneessa ▶ Kaikki säädettävällä nopeudella olevat mallit ovat päivitettävissä yhdistelmäkoneiksi lisäämällä vihannesleikkurivaruste sekä kallistettu jalusta

Huomautus: kapasiteetit riippuvat tuotteesta. Annosmäärät ja paikatyytit ovat suuntaa antavia, eivätkä ole sitovia.

OPAS KUTTEREIDEN VALINTAAN

	ASIAKAS	OMINAISUUDET
 K120S	<ul style="list-style-type: none">▶ Ravintolat / isot ammattikeittiöt▶ 100 - 200 annosta▶ Kapasiteetti (majoneesi): 6 kg▶ Käyttökohteita mm.: pilkkominen, emulgointi, jauhaminen, vaivaaminen	<ul style="list-style-type: none">▶ Tehokkaat kutterit isolla kapasiteetilla▶ Irrotettava kaavin ja uudet mikrohammastetut terät takaavat erinomaiset tulokset▶ Kuttereissa on läpinäkyvä kansi, jossa myös syöttöaukko tuotteiden lisäämiseen käytön aikana▶ Sileät ja hammastetut terät vaihtoehtoina▶ Mallit joko kahdella tai säädettävällä nopeudella (max. nopeus 3500 rpm)
 K180S	<ul style="list-style-type: none">▶ Ravintolat / isot ammattikeittiöt▶ 100 - 300 annosta▶ Kapasiteetti (majoneesi): 8 kg▶ Käyttökohteita mm.: pilkkominen, emulgointi, jauhaminen, vaivaaminen	

Huomautus: kapasiteetit riippuvat tuotteesta. Annosmäärät ja paikatyytit ovat suuntaa antavia, eivätkä ole sitovia.

Tarvikesarjat kuttereiden päivitykseen keittiössä



K120 / KE120



Emulgointi sarja, sisältäen kaapimen, mikrohammastetun terän, muovikannen ja tiivisteen K120/KE120 päivittämiseen



K180 / KE180



Emulgointi sarja, sisältäen kaapimen, mikrohammastetun terän, muovikannen ja tiivisteen K180/KE180 päivittämiseen