

PRODUKTINFORMATION



Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



Standardmesser



Option: Emulsionsmesser



Option: Gezahnte Messer



Option: Pesto-Messer

Küchen-Cutter – Serie ROTOMAT

- Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen und Homogenisieren
 - Perfekte Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, gekochtem Fleisch, Fisch, Käse, Nüssen u. ä. in verschiedene Feinheitsgrade
 - Perfektes Pürieren von Speisen z. B. in Altenheimen
 - Stufenloser Geschwindigkeitsregler zur Wahl der optimalen Rotationsgeschwindigkeit
 - Gehäuse und Schüssel aus rostfreiem Stahl
 - Horizontal rotierende Sichelmesser aus Edelstahl sorgen für perfekten Schnitt
 - Schüssel mit Einfüllöffnung und Griffen für größte Handlichkeit
 - Gefahrloses Arbeiten dank automatischer Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Optional:**
- Emulsionsmesser (z. B. für Mayonnaise)
 - Gezahnte Messer (z. B. für Nüsse, Mandeln, Zwieback etc.)
 - Spezial Pesto-Messer (4-flügelig)

Technische Daten

Modell	Rotomat3	Rotomat5	Rotomat9
Art. Nr.	4207-3	4207-5	4207-9
Schüsselinhalt (brutto)	3 l	5 l	9 l
Passinhalt (ca.)	1,5 l	3,1 l	5,4 l
Abm. (BxTxH in mm)	380 x 320 x 270	380 x 320 x 320	470 x 330 x 400
Arbeitsgeschwindigkeit	1100-2600 U/min	1100-2600 U/min	1100-2600 U/min
Leistung	0,35 kW	0,35 kW	0,7 kW
Eigengewicht ca.	10 kg	11 kg	25 kg
Stromart	230 V	230 V	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.