

PRODUKTINFORMATION



Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



Im Deckel integrierter Abstreifer

Küchen-Cutter – Serie ROTOMAT-V

- Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen und Homogenisieren
- Integrierter Abstreifer zum Abnehmen von Rückständen am Schüsselrand sowie zur gleichmäßigen Mischung der zu verarbeitenden Menge
- Perfekte Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, gekochtem Fleisch, Fisch, Käse, Nüssen u. ä. in verschiedene Feinheitsgrade
- Ideal für die schnelle Zubereitung veganer Rezepte, wie z. B. Hummus
- 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	Rotomat-V3-230	Rotomat-V5-230	Rotomat-V9-230
Art. Nr.	4208-3	4208-5	4208-9
Schüsselinhalt (brutto)	3 l	5 l	9 l
Passinhalt (ca.)	1,5 l	3,1 l	5,4 l
Abm. (BxTxH in mm)	460 x 300 x 300	460 x 300 x 360	560 x 350 x 420
Arbeitsgeschwindigkeit	600-2800 U/min	600-2800 U/min	600-2800 U/min
Leistung	0,6 kW	0,6 kW	1,2 kW
Eigengewicht	13,5 kg	14,5 kg	23 kg
Stromart	230 V	230 V	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.