

Termokutteri Metos Hotmix Pro Gastro

- Monitoimikone sekoittamiseen, leikkaamiseen, hienontamiseen ja soseuttamiseen. Kypsentää tai kuumentaa ruoka-aineet halutussa lämpötilassa samalla sekoittaen valitulla nopeudella
- kokonaan ruostumaton rakenne
 - ruostumaton kannella varustettu 2 litran kulho, jossa pohjassa ruostumaton terä
 - lämpötilan säätöalue 25°C-190°C
 - 10 nopeutta, kierrosnopeusalue 120 rpm-12500 rpm
 - pulssi- ja turbotoiminto
 - LCD- käyttöpaneeli, jossa on selkeä käyttäjää opastava näyttö
 - valmiita ruokareseptejä
 - mahdollisuus ohjelmoida ja tallentaa myös omia reseptejä
 - 300- ohjelmapaikkaa resepteille
 - USB- liitäntä reseptien siirtoon
 - manuaalikäyttö
 - ajastin
 - diagnostiikka
 - kansitunnistin
 - jousitetut jalat vähentävät värinää
 - toimitukseen sisältyy lisäksi kaavin, sekoitusmela ja mittakuppi
- Lisävaruste (erillishintaan)
- ruostumaton kori vihannesten höyrykeittoon



Termokutteri Metos Hotmix Pro Gastro

Tuotteen kapasiteetti	2 ltr kulho
Tuotteen leveys mm	258
Tuotteen syvyys mm	312
Tuotteen korkeus mm	296
Pakkauksen tilavuus	0,001
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,001 m ³
Pakkauksen leveys	41,2
Pakkauksen syvyys	39,6
Pakkauksen korkeus	35,8
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	41,2x39,6x35,8 cm
Nettopaino	11,1
Nettopaino	11,1 kg
Bruttopaino	12,5
Pakkauksen paino	12,5 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	2,3
Sulakkeen koko A	10
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1N
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Pistoke
Sähköliitännän korkeus mm	25