

Termokutteri Metos Hotmix Pro Gastro XL

Monitoimikone sekoittamiseen, leikkaamiseen, hienontamiseen ja soseuttamiseen. Kypsentää tai kuumentaa ruoka-aineet halutussa lämpötilassa samalla sekoittaen valitulla nopeudella

- ruostumaton rakenne
 - tiiviillä kannella varustettu 3 litran kulho, jossa pohjassa ruostumaton terä
 - kaikki ruoka-aineisiin koskevat osat konepestäviä
 - lämpötilan säätöalue 24°C-190°C
 - 26 nopeutta, kierrosnopeusalue 0 rpm-16000 rpm
 - jatkuva käyttö jopa 12 tuntia
 - pulssi- ja turbotoiminto
 - LCD-käyttöpaneeli, jossa on selkeä käyttäjää opastava näyttö
 - valmiita ruokareseptejä SD-kortilla
 - mahdollisuus ohjelmoida ja tallentaa myös omia reseptejä
 - 400-ohjelmapaikkaa resepteille
 - USB-liitäntä reseptien siirtoon
 - manuaalikäyttö
 - ajastin
 - diagnostiikka
- toimitukseen sisältyy kaavin, sekoitusmela, kuohkeutustyökalu ja mittakuppi

Lisävaruste (erillishintaan)

- ruostumaton teräskori vihannesten höyrykeittoon
- kansitunnistin



Termokutteri Metos Hotmix Pro Gastro XL

Tuotteen kapasiteetti	3 litraa
Tuotteen leveys mm	320
Tuotteen syvyys mm	420
Tuotteen korkeus mm	396
Pakkauksen tilavuus	0,114
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,114 m ³
Pakkauksen leveys	45
Pakkauksen syvyys	54
Pakkauksen korkeus	47
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	45x54x47 cm
Nettopaino	18
Nettopaino	18 kg
Bruttopaino	21
Pakkauksen paino	21 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	3,3
Sulakkeen koko A	10
Liitäntäjännite V	220-240
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Pistoke